Д. Я. ЦВЕК

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Автор предлагает рецепты блюд, которые можно приготовить к Новому году и 8 Марта, первомайским и октябрьским праздникам, свадьбе и дню рождения... Меню обедов и ужинов составлены не только с учетом времени года, но и возраста тех, кто соберется за праздничным столом. Предложенные рецепты помогут хозяйке организовать прием неожиданных гостей в обед на траве во время загородной прогулки. В книге даны советы, как украсить я сервировать праздничный стол, принимать гостей, подавать блюда. Адресована широкому кругу читателей.

-
- НОВЫЙ ГОД
- НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ
- Розетки из сыра со шпротной массой
- Сельдь с маринованными грибами
- Копченая сельдь под томатным соусом
- Яйца в майонезе с маслинами
- Салат из вареной рыбы
- Холодец из свинины с острым соусом
- Мясной паштет
- Заливная говядина
- Салат «Новогодний»
- Косовский салат
- Рыба, жаренная в сухарях
- Салат из краснокочанной капусты
- Красный борщ
- Кулебяка с капустой
- Серый борщ с ушкам
- Грибной суп с мясом
- Ватрушки с мясом и грибами
- Заяц под сметанным соусом
- Домашняя лапша
- Тушеная свекла со сметаной
- Свинина, запеченная под горчицей
- Салат из квашеной капусты с яблоками
- Картофель, печенный в сухарях
- Гусь, запеченный с яблоками и картофелем
- Голубцы под грибным соусом
- Компот из сушеных фруктов
- Апельсиновое суфле
- Мороженое с орехами

- Новогодние пампушки
- Торт «Снежные бабы»
- Маковник
- Медовый пирог
- Пунш «Новогодний»
- Зимний вишневый крюшон
- МЕНЮ НОВОГОДНЕГО МОЛОДЕЖНОГО ВЕЧЕРА
- Бутербродные массы
- Бутерброды из рогаликов
- Яйца, фаршированные копченой сельдью
- Тушеный карп
- Рыбный холодец
- Маринованные грибы фаршированные
- Салат из сельди и грибов
- Отбивные котлеты холодные
- Ветчина с черносливом
- Зимний салат
- Салат из груш с орехами
- Пальчики с маком
- Гренки с острым сыром и орехами
- Паштет из мозгов в трубочках
- Томатный борщ
- Пирожки из слоено-дрожжевого теста с мясом
- Рулет из говядины с яйцом
- Жаркое с картофелем
- Свекла, фаршированная хреном
- Бигос
- Компот из яблок на вине
- Апельсиновые корзиночки с фруктами
- Мороженое с вином
- Ломанцы с маком
- Шоколадный вафельный торт
- Вергуны «Цветочки»
- Фруктовые пирожные
- Коктейль «Новогодний»»
- Абрикосовый напиток
- НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ
- Бутерброды «Дед Мороз»
- Бутерброды с орехами
- Бутерброды со широтами
- Бутерброды «Парусник»
- Паштет из гусиной печени в яблоках
- Новогодние «игрушки»
- Овощной салат «Зайчики»

- Гренки с сардельками
- Бульон куриный с домашней лапшой
- Томатный суп
- Булочки из заварного теста с мясом
- Мясные рулетики
- Рисовая запеканка с курицей
- Компот из яблок и консервированных абрикосов
- Яблоки и абрикосы с заварным кремом
- Сладкий салат
- Фрукты на спичках
- Торт «Елка»
- Медовички
- Молочный коктейль «Здоровье»
- Молочно-клубничный коктейль
- 8 МАРТА
- МЕНЮ НА 8 МАРТА
- Колбаса с соусом из хрена
- Яйца с зеленым горошком
- Салат из свежих огурцов, редиса и сыра
- Бутербродный слойник
- Рыба, фаршированная рисом с грибам
- Салат из фасоли и соленых огурцов
- Паштет из копченой рыбы
- Фаршированный батон
- Творог на листьях салата
- Свежие огурцы с редисом
- Блинчики с паштетом
- Окрошка овощная
- Пирог с начинкой (пицца)
- Гренки горячие с яйцами
- Шашлычки из колбасы и грибов
- Сардельки в капустных листьях
- Телячья грудинка, тушенная с огурцами
- Говядина запеченная
- Картофельные пальчики
- Десерт из свежих яблок и консервированных абрикосов
- Мороженое с шампанским
- Мороженое с фруктами из компота
- Пирог с маковой начинкой
- Торт медовый
- Бублики из творожного теста
- Пирожные «Осиные гнезда»
- Пунш «Рыбацкий»
- Горячее пиво

- Ягодный напиток
- Черный кофе с лимоном
- ПЕРВОМАЙ
- МЕНЮ НА МАЙСКИЕ ПРАЗДНИКИ
- Яйца с кетовой икрой
- Сельдь в сметане
- Печеная рыба под соусом из хрена
- Шашлычки «Ассорти»
- Заливная телятина
- Салат из курятины
- Весенний салат
- Фаршированный редис
- Булочки из заварного теста с грибами
- Паштет из телячьей печени в корзиночках
- Суп из щавеля
- Гренки с сыром
- Бульон из куриных потрохов с сырым яйцом
- Пальчики из творога
- Суп из яблок
- Жаркое с черносливом
- Крученики из говядины с рисом
- Фаршированная телячья грудинка
- Зеленый салат со сметаной
- Курица в томатном соусе
- Галушки
- Индейка, фаршированная изюмом
- Грушевый кисель со сметаной
- Апельсиновые корзиночки с желе
- Ореховый торт
- Праздничный вафельный торт
- Пирог с какао
- Дрожжевая бабка с изюмом
- Шоколадный кекс
- Эклеры со сметанным кремом
- Ореховые пальчики
- Праздничный кофейный коктейль
- Вишневый коктейль
- ПРАЗДНИК ОКТЯБРЯ
- МЕНЮ НА ОКТЯБРЬСКИЕ ПРАЗДНИКИ
- Бутерброды с паюсной икрой
- Сельдь с маслинами
- Холодец из карпа
- Салат из вареной рыбы и маринованных корнишонов
- Фаршированные яйца по-днестровски

- Свинина, запеченная с черносливом
- Паштет из кролика
- Заливная фаршированная курица
- Молдавский салат
- Огурцы, фаршированные сыром
- Кулебяка с мясом
- Бульон из говядины
- Гренки с сыром и желтками
- Осенний суп
- Жареные пирожки с мясом
- Овощной суп с галушками
- Борщ по-житомирски
- Паляницы
- Гуляш из говядины с грибами
- Галушки из заварного теста
- Печеная утка с абрикосами
- Индейка, тушенная в винном соусе
- Компот из груш
- Салат из винограда и фруктов
- Шоколадный крем
- Торт «Юбилейный»
- Фруктовый кекс
- Бисквитный рулет с джемом
- Пирожные с белковой пеной
- Корзиночки с ореховой начинкой
- Пирожные безе
- Рулетики с изюмом
- Черный кофе с медом
- СВАДЬБА
- СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
- Свадебный каравай
- Бутерброды с сардинами
- Бутерброды с копченой корейкой под хреном
- Салат из печени
- Редис с ревенем и яйцами
- Печеная фаршированная рыба
- Весенний суп
- Песочные рулетики с мясом
- Печеная телятина
- Индейка, фаршированная рисом
- Яблоки под винным соусом.
- Сливочное мороженое
- Торт «Карпатский»
- Творожник с лимонной помадкой

- Медовик с ореховым кремом
- Черный кофе
- Апельсиновый напиток
- УЖИН
- Крученики из сельди с яйцом
- Отварная рыба под соусом из лука
- Весенний холодец
- Паштет из телятины с горчичным соусом
- Копченая корейка с черносливом
- Весенний салат из шпината
- Огурцы, фаршированные редисом
- Пальчики из мороженой рыбы
- Отбивные котлеты под томатным соусом
- Фаршированный поросенок
- Фаршированная курица в тесте
- Крем из печеных яблок
- Компот из черешен
- Кофейный бисквитный торт
- Творожник на рассыпчатом тесте
- Городенковские рожки
- Шоколадный нугат
- СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
- Бутерброды у брынзой и сардинами
- Бутерброды с ветчиной и зеленым салатом
- Фаршированные яйца под майонезом
- Жареная рыба под соусом
- Суп из помидоров по-итальянски
- Телятина под грибным соусом
- Цыплята в сухарях
- Клубника с кремом
- Песочно-ореховый торт
- Медовик со сливовым джемом
- Мраморный кекс
- Малиново-смородиновый крюшон
- УЖИН
- Салат на сельди в помидорных корзиночках
- Яйца, фаршированные ветчиной
- Телятина заливная
- Колбаса с творожной массой
- Отварной язык под соусом из хрена
- Летний салат
- Карп под серым соусом
- Тушеная говядина с начинкой
- Курица, фаршированная манной крупой

- Пудинг из капусты
- Клубничный мусс
- Свадебный торт
- Медовик на сметане
- Ромовый кекс
- Корзиночки с персиками
- Пивной пунш
- СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
- Бутерброды с сельдью
- Бутерброды с языком
- Рыба, запеченная под «шубой»
- Помидоры, фаршированные овощами
- Суп из свежих грибов
- Телятина, запеченная с зеленым горошком
- Курица, запеченная с яблоками и сыром
- Салат из дыни
- Торт «Лада»
- Популярный медовик
- Закарпатский пирог
- Калиновый напиток
- УЖИН
- Сельдь с овощами
- Паштет из гусятины под острым соусом
- Ветчина из говядины
- Холодец из курицы
- Салат из яиц и сельдерея
- Телятина с орехами
- Цветная капуста с маслом
- Крученики из рыбы с начинкой
- Салат из моркови, яблок и хрена
- Сладкий перец, фаршированный овощами
- Фаршированная утка
- Помидоры, фаршированные мясом и грибами
- Спаржевая фасоль с маслом
- Груши в шоколадной помадке
- Торт «Гуцулка»
- Медовик
- Ореховая бабка
- Пирог с фруктами
- Пиво со льдом
- СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
- Бутерброды с креветками
- Бутерброды с колбасой
- Маринованный карп в желе

- Салат из фасоли и сельдерея
- Яйца, фаршированные грибами
- Украинский борщ
- Пампушки с чесноком
- Говяжьи крученики с сухарями и хреном
- Утка, запеченная с яблоками
- Кофейный мусс
- Торт «Зоряна»
- Медовик с вареньем
- Бисквитный рулет с лимонным кремом
- Клюквенный напиток
- УЖИН
- Салат из сельди и яиц
- Холодец из головизны
- Паштет из зайца, запеченный в тесте
- Салат из фасоли
- Салат из сельдерея и яблок
- Отварная рыба под сметанным соусом
- Говядина «под дичь»
- Фаршированный гусь
- Голубцы по-закарпатски
- Сметанный крем с персиками
- Маковый торт с кофейным кремом
- Свадебный медовик
- Слойник
- Апельсиново-лимонный крюшон
- ОКТЯБРИНЫ
- МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
- ОБЕД
- Заливной рыбный паштет
- Яйца под соусом из хрена
- Лимонный суп
- Крученики из телятины с сыром
- Шпинат в сухарях
- Запеченная курица
- Яблочный мусс
- Сметанный торт
- Творожник с шоколадной помадкой
- ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
- Салат на хлебе
- Шарики из печени на сыре
- Огурцы, фаршированные яйцами
- Гренки с мозгами
- Черный кофе с мороженым и тертым шоколадом

- Пирог с ревенем
- Корзиночки с кофейным кремом
- Яблочный крюшон
- МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
- Сельдь под майонезом
- Помидоры фаршированные яйцами
- Рыба запеченная в сметане
- Холодный борщ
- Пальчики с тмином
- Телятина, запеченная в тесте
- Курица под грибным соусом
- Салат из абрикосов
- Кофейный торт «Гандзя»
- Корзиночки с земляникой
- ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
- Гренки с маринованной сельдью
- Помидоры фаршированные зеленым горошком и ветчиной
- Мясной салат в корзиночках
- Мазагран
- Пирог с абрикосами
- Песочные пальчики с орехами
- Вишневый напиток
- Земляничный крюшон
- МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
- ОБЕД
- Заливная рыба с соусом из хрена
- Салат из цветной капусты и зеленого горошка
- Сладкий перец с брынзой
- Овощной суп
- Корзиночки с грибным паштетом
- Отварная ветчина
- Цыплята в томатном соусе
- Тушеная морковь
- Фруктовый салат
- Апельсиновый торт
- Пирожные «Звезды»
- ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
- Крендели-бутерброды
- Корзиночки из яиц с лисичками
- Гренки с паштетом
- Черный кофе по-турецки
- Ореховые рогалики
- Заварные пирожные с белковой пеной
- Горячее вино с желтками

- МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
- ОБЕД
- Карп, фаршированный порциями
- Салат из зеленого горошка с марниованными грибами
- Овощной салат с сардельками
- Огуречный суп
- Заяц по-охотничьи
- Голубцы в сметанно-томатном соусе
- Лимонный крем со сметаной
- Ореховый торт с малиновым вареньем
- ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИИ СТОЛ
- Бутербродный торт с мясом и сыром
- Яйца, фаршированные сардинами, в желе
- Колбасные мисочки
- Шоколадный рулет
- Песочные пирожные с джемом
- Глинтвейн
- ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
- Бутерброды с сельдью и брынзой
- Бутерброды с ветчиной
- Крученики из сельди в растительном масле
- Рыбные калачики в желе
- Яйца в майонезе
- Язык под острым соусом
- Паштет из печени в холодце
- Салат «Мухоморы»
- Салат из творога и редиса
- Рыба под томатным соусом
- Запеченная говядина
- Кролик в сметане
- Курица тушеная с грибным соусом
- Яблоки с мороженым и вареньем
- Ореховый торт с кофейным кремом
- Творожник
- Песочный пирог под белковой пеной
- Пирожные «Восьмерки»
- Молочно-лимонный напиток
- Апельсиновый крюшон
- Мятный напиток
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
- Комбинированные бутерброды
- Салат на копченой сельди
- Заливной рыбный рулет

- Мясной салат с помидорами
- Телятина под майонезом
- Салат из редьки, огурцов и яиц
- Икра из кабачков
- Шашлык из рыбы
- Летний салат из капусты
- Запеченная свинина с гренками и шампиньонами
- Язык в сухарях
- Спаржевая фасоль со сметаной
- Помидоры, фаршированные грибами
- Торт «Петровчаны»
- Именинный торт с земляникой
- Пирог с вишнями под белковой пеной
- Пирог с вареньем
- Клубника в крыжовниковом желе
- Вишни в карамели с мороженым
- Эликсир из кофе
- Клубничный крюшон
- Черешневый напиток
- Молочно-абрикосовый коктейль
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
- Открытый бутербродный торт
- Бутерброды с мясным рулетом
- Салат из сельди и сельдерея
- Фаршированный карп под пивным соусом
- Яйца с ветчиной под майонезом
- Салат на цветной капусты
- Салат на красных помидоров
- Салат из лука-порея
- Рыба, запеченная со свежими грибами
- Картофель, запеченный с сыром
- Жаркое с грибами
- «Букет» из овощей
- Кролик в сухарях
- Запеканка из утки и риса с грибным соусом
- Сладкий перец, фаршированный мясом и рисом
- Компот из слив на красном вине
- Яичный крем с фруктами
- Торт «Росинка»
- Ежевичный торт
- Дрожжевой пирог с ореховой начинкой
- Ореховые веночки
- Шиповниковый напиток
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

- Бутерброды «Ассорти» из сыра
- Салат из фасоли с маринованной сельдью
- Яйца фаршированные маринованными грибами
- Смешанный холодец
- Запеченная свинина с тмином
- Свекла с хреном
- Паштет из телячьей печени
- Овощной салат в яблоках
- Львовский салат
- Карп в пивном соусе
- Запеченный заяц
- Мясной рулет с колбасой
- Картофельное пюре
- Буженина, запеченная в тесте
- Капуста, тушенная с яблоками
- Говядина, фаршированная хреном
- Утка с черносливом
- Абрикосовый мусс
- Фруктовый салат с вином
- Торт «Наполеон»
- Ореховый торт на вафлях
- Бакалейный кекс
- Тертый пирог с вареньем
- Фруктовый пирог под белковой пеной
- Чайный пунш
- Молочно-вишневый коктейль
- Лимонно-яблочный крюшон
- Зимний черешневый крюшон
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
- Бутерброды -пирожные
- Бутерброды «Домино»
- Бутерброды с салатом
- Отварная рыба под майонезом
- Салат из копченой рыбы и сельдерея
- Корзиночки из яиц с курятиной
- «Шашлычки » на яблоках
- Гренки с копченой корейкой и сыром
- Зразы с яйцом
- Крученики из телятины
- Цыплята в тесте
- Цыплята с грибами
- Компот из вишен и черешен
- Крем с абрикосовым вареньем
- Крем из белков и земляники

- Клубника с мороженым
- Апельсиновое мороженое
- Именинный торт
- Бисквитный торт
- Пирог «Сюрприз»
- Пирожные «Домино»
- Овсяники
- Коктейль из кефира и фруктового сока
- Яблочный напиток
- МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ МАЛЫШЕЙ
- Фаршированные яйца «Гномики»
- Бутерброды из бубликов
- Бутерброды «Алфавит»
- Бутерброды «Цветочки»
- Пальчики из хлеба
- Рыбные фрикадельки в желе
- Салат «Котята»
- «Ежик» из сыра
- Суп из помидоров
- «Орехи» из заварного теста
- Бульон из телятины с манными кубиками
- Суп из цветной капусты
- Суп из крыжовника
- Телятина запеченная
- Бабки из риса и зеленого горошка
- Печень в сухарях
- Жареный картофель «Цветочки»
- Котлеты из телятины из курятины
- Тушеная курица с зеленым горошком
- Клубника со сметаной
- Яблоки, запеченные под белковой пеной
- Бутерброды десертные
- Торт «Ежик»
- Торт «Корзинка с ягодами»
- Шарлотка со сметаной и вареньем
- Пирог с вишнями
- Медовички овсяники
- Печенье «Колобки»
- Шоколадный напиток
- Фруктовый коктейль с мороженым
- НОВОСЕЛЬЕ
- МЕНЮ НА НОВОСЕЛЬЕ
- Рыба с грибами
- Салат из запеченного мяса в хлебной миске

- Салат из свежих огурцов и редиса
- Помидоры в желе
- Салат из картофеля и яиц
- Рисовый салат острый
- Сельдь по-балатонски
- Салат «Меланж»
- Говяжий рулет с колбасой
- Рулетики из сельди в томатном соусе
- Рыба маринованная
- Помидоры, фаршированные творогом
- Сыр, жаренный в тесте
- Мясная запеканка с овощами
- Запеканка из картофеля с грибами
- Бульон из утки
- Гренки с паштетом
- Пирожки с сардельками
- Котлеты из крольчатины
- Курятина, запеченная в укропном соусе
- Свинина, запеченная в тесте
- Гусь, запеченный с шампиньонами
- Копченые свиные ребра тушеные
- Яблоки в заварном тесте
- Салат фруктовый «Ассорти»
- Желе из вина
- Торт «Пенник»
- Бабка шоколадная
- Пирог песочный с какао
- Торт «Андре»
- Кофе замороженный
- ЧЕМ ДОМ БОГАТ
-
- МЕНЮ ДЛЯ НЕОЖИДАННЫХ ГОСТЕЙ
- Бутерброды с рыбным паштетом
- Бутерброды с маринованными огурцами
- Бутерброды с сыром
- Бутерброды на скорую руку
- Бутерброды «Ассорти» из несладкого печенья
- Салат из копченой сельди на сыре
- Рыбный салат с луком
- Творог с рыбными консервами
- Салат из рыбных консервов
- Салат из маринованных грибов
- Домашний салат
- Салат из сладкого перца

- Салат из соленых огурцов
- Салат из квашеной капусты
- Салат из зеленого горошка
- Салат из лука и маринованных огурцов
- Закуска по-одесски
- Гренки по-итальянски
- Гренки с колбасной массой
- Гренки с котлетами
- Картофельники с сельдью
- Колбасные мисочки с яйцами
- Налистники с мясом
- Омлет по-домашнему
- Картофель, запеченный кружочками
- Яблоки, печенные на гренках
- Пирожные на скорую руку
- Печенье с джемом
- Чай
- Гренки к чаю
- Молоко по-французски
- Кофейный коктейль
- Коктейль из какао
- Напиток из свекольного кваса и сметаны
- Медовый напиток
- Томатный напиток
- С ДРУЗЬЯМИ НА ЛОНЕ ПРИРОДЫ
- МЕНЮ НА ЗАГОРОДНОЙ ПРОГУЛКЕ
- Уха из рыбы
- Вареные раки
- Раки в сметане
- Печеный картофель
- Рыба, печенная на палочках
- Лесной шашлык
- Дикая утка, запеченная в глине
- Грибы с яйцами
- Печеные сыроежки
- Малиновый суп
- ПРИНИМАЕМ ГОСТЕЙ
- СТОЛ, НАКРОЙСЯ
- УМЕЙТЕ ПОДАТЬ

Д. Я. ЦВЕК

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

ИЗДАНИЕ ВТОРОЕ

МИНСК
«ПОЛЫМЯ»
1986

Хлеб и соль на вышитом полотенце... Так встречаем мы всех, кто приходит к нам с добром. И это — своеобразный символ радушия и гостеприимства нашего народа. Издавна у нас сложилась добрая традиция сажать гостя на самое почетное место, угощать наилучшими кушаньями — всем, чем богат дом.

Эта добрая традиция живет и поныне. В наши дни, когда неузнаваемо изменились условия жизни, возросло благосостояние советских людей, когда в каждом доме есть хлеб и к хлебу, ни один праздник — будь то общенародный или семейный — не обходится без гостей.

Каждый прием гостей вызывает приподнятое настроение, радость и немало приятных забот. Больше всего их у хозяйки, ведь она должна подумать и о заготовке продуктов, и о приготовлении вкусных блюд, и о том, как занять гостей. Хочется, чтобы эта книжка стала добрым советчиком и помощником хозяйки. Мы расскажем в ней, как лучше принять гостей, сервировать стол в соответствии с тем или иным торжеством, какие блюда и напитки подать и т. д.

Разные праздничные меню, которые мы предлагаем, содержат рецепты закусок, первых и вторых блюд, сладкого — печеных изделий, десертов, напитков. Выберите из них те, которые вам больше понравятся.

В свадебных меню мы даем варианты особо торжественных обедов и ужинов в соответствии с порой года. Вы можете воспользоваться ими также, готовя стол по случаю золотой или серебряной свадьбы или другого знаменательного события. В меню на октябрины вы найдете образцы более скромных обедов, а также закусочно-сладкого стола. Они пригодятся вам и при подготовке ко дню рождения, и для других приемов гостей. В свадебных меню рецепты рассчитаны на 20 человек, а в меню на октябрины — на 12, во всех других — на 5 — 6 человек.

...Уютно в квартире, праздничный стол, вкусные кушанья, а главное — хорошее настроение, и праздник непременно удастся на славу. Потому что, как говорят в народе, гость в доме — радость в доме.

НОВЫЙ ГОД

Новогодний праздник — особенный, он связан с многовековыми народными традициями и обычаями.

Встречают его по-разному: кто в ресторане, кто в лыжном походе — возле лесной красавицы-елки, а чаще всего — в большой или малой компании дома. Но всех в новогодний вечер объединяет одно желание: как можно лучше проводить старый год и как можно торжественнее встретить новый.

Если вы решили организовать встречу Нового года дома, то надеемся, что эта книжка вам поможет. Мы предлагаем разнообразные меню для взрослых, молодежи и детей, а кроме того, хотим поделиться советами, как сделать встречу Нового года приятной, веселой и памятной.

Сначала давайте подумаем, как украсить дом, чтобы создать праздничное настроение. Если квартира, в которой вы будете встречать Новый год, состоит из двух комнат, большую следует отвести для танцев, а в меньшей накрыть стол.

Вестницей Нового года в доме будет красавица наших лесов ель. Лесная гостья стала обязательным атрибутом этого праздника в каждой семье и в городе, и в селе. Без елки, которая символизирует вечную молодость и красоту, не обходятся сегодня и те, кто встречает Новый год далеко от родной земли,— полярники, моряки, рыбаки и даже космонавты.

Обычай украшать дома деревьями и ветками существует многие века. Петр I специальным указом повелел 1 января 1700 года праздновать Новый год.

Елка радует не только детей, но и взрослых. Тот, кто любит и

бережет природу, любит и бережет елку. Необязательно в квартире, где нет маленьких детей, устанавливать целое дерево, можно ограничиться несколькими ветками. Проявив некоторую изобретательность, небольшую елку нетрудно соорудить из хвойных веток. Ветки нужно закрепить на тонком шесте, рас полагая их таким образом, чтобы придать самодельному дереву силуэт елки. В продаже есть синтетические елки, но мы к ним еще не привыкли. Оно и понятно: вид не тот и аромата нет.

Предлагаем украсить елку несколько иначе, чем всегда,— одними красными шарами. Привяжите их к веткам уз кой красной лентой, завязав банты непосредственно над игрушкой, или красным «дождиком». От шара к шару также протяните «дождик». Над каждым закрепите красные лампочки или свечи. Когда зажжете их,— поверьте, все будут в восторге.

Можно елку украсить и по-другому. Собранные летом шишки посеребрите и прикрепите проволокой к веткам, развесьте серебристые шары. Как паутиной, переплетите елку нежным серебряным «дождиком». Увенчайте ее серебряной звездой и дополните сказочное убранство лесной красавицы гирляндой электрических лампочек.

А можно украсить небольшую елку так, как украшали ее когда-то в старину — разными сухоцветами, красными яблоками, орехами (их должно быть много), медовыми пряниками, покрытыми цветной глазурью.

Чтобы елка дольше сохранялась свежей, обрежьте нижний конец ствола острым ножом, поставьте ее вместе с крестовиной или без нее в емкость с влажным песком и время от времени поливайте песок водой.

Если комната, в которой вы будете отмечать новогодний праздник, небольшая, повесьте над дверью еловую ветку, обвейте ее спиралями разноцветного серпантина.

Люстру можно украсить серпантином, «дождиком», яркими шарами, свисающими на лентах разной длины.

На окнах водяными красками нарисуйте снежную бабу, снежинки, смешные карнавальные маски, а для детей — елку, зайчиков и т. д.

Позабавят гостей остроумные изречения, написанные на листах бумаги и развешанные на стенах.

Мы предлагаем лишь несколько вариантов оформления елки и комнаты. Фантазия вам подскажет множество других.

А теперь подумаем, как украсить праздничный стол. Можно сделать так. Постелите белоснежную скатерть. В центре на зеркальном стекле разложите большие красные яблоки, в которые вставьте по свече. Между ними разбросайте еловые веточки с

искорками елочного «дождика». Вид такого стола настраивает на праздничный лад. Поверх салфеток, которые должны лежать на закусочных тарелках, хорошо бы положить карточки с именами и фамилиями или только именами гостей.

Не забудьте поставить несколько запасных приборов. Стулья близко к столу не придвигайте, они должны стоять на таком расстоянии, чтобы можно было свободно подойти к ним и сесть.

Приятным сюрпризом для гостей станут приготовленные хозяевами или организаторами вечера небольшие оригинальные подарки. Сложите их под елкой в мешок. В разгар веселья хозяин предлагает каждому вытянуть себе подарок от Деда Мороза. Подарки должны быть недорогие, но подобранные и оформленные с выдумкой.

Садитесь за новогодний ужин в одиннадцать часов вечера, чтобы провозгласить первый тост за прожитый старый год, за все хорошее, чем он нас одарил. А ровно в полночь поднимите хрустальные бокалы с искристым шампанским за Новый счастливый год.

В первую очередь поздравьте с Новым годом родителей, если они с вами за столом, пожелайте им крепкого здоровья и долголетия. Потом мужа или жену, а затем и всех присутствующих.

Каждая семья имеет свои традиции встречи Нового года. У одних празднование кончается в первом часу, а у других продолжается до утра. В зависимости от этого составляется и меню. Можно ограничиться закусочным и сладким столом. Чаще же хозяйка радушно угощает домашних и гостей разнообразными горячими блюдами. Но ни одна встреча Нового года, пожалуй, не обходится без традиционного новогоднего пунша.

На молодежный новогодний вечер пригласите столько человек, сколько позволяет вместить ваша квартира, непременно заранее продумайте меню, разделите между всеми участниками обязанности, включая уборку помещения и мытье посуды.

По договоренности каждый приносит определенное блюдо из дому или готовят все вместе.

Вместо традиционного общего стола молодежь может устроить стол-буфет, выбрав для него такое место, чтобы к столу можно было свободно подойти с трех сторон. Стол накройте белой скатертью, разместите на нем тарелки, вилки, ножи, чайные ложки, бумажные салфетки, рюмки, фужеры, стаканы, соломинки для холодных напитков. Стеклянную посуду и холодные напитки разместите на маленьком столе слева от большого.

Украсьте стол еловыми веточками в керамических вазах,

переплетите их серебряным «дождиком», разбросайте серпантин.

Холодные блюда уже должны быть расставлены на столе. Каждый подходит и выбирает себе закуску по желанию. Горячие блюда подадите позже, а когда придет очередь торта, хозяйка нарезает его на подставке и обходит с ним гостей. Кто-либо другой разносит на подносе тарелочки для торта и черный кофе в чашечках. Поворачивайте тортницу к гостю так, чтобы ему удобно было взять лопатку и положить себе кусок торта на тарелку.

Каждому из нас дороги воспоминания детства о радостном новогоднем празднике. С каким нетерпением ждут малыши елку, подарки от Деда Мороза и веселые игры! Поэтому сделаем своим детям еще один подарок — организуем 1 января или в другой день зимних каникул новогодний праздник для их друзей. ˆ

Украшая елку для детей, повесьте на лесную красавицу разные елочные игрушки: малыши любят разглядывать ярких птичек, белочек, золотых рыбок. Не забудьте и о «вкусных» украшениях — краснобоких яблоках, мандаринах, конфетах, орехах в серебряных обертках.

Под елку сложите подарки — красиво завернутые, перевязанные цветными лентами игрушки. Их надо выбирать, учитывая вкусы маленьких гостей. На каждом пакетике следует написать имя того, кому он предназначается.

Праздничный стол накройте белой скатертью. Если елка стоит в другой комнате, поставьте на стол керамическую вазу с несколькими еловыми ветками. Возле каждой тарелки справа положите вилку, слева — салфетку, а перед тарелкой — чайную ложку и ...Деда Мороза. Сделать его совсем не трудно: на большом грецком орехе нарисуйте глаза, нос, рот, приклейте бороду из ваты, на голову наденьте шапочку из цветной бумаги или фольги. Орех при помощи спички соедините с большим красным яблоком. Сбоку в яблоко воткните еловую веточку — и Дед Мороз готов.

Для детей рекомендуем такие блюда, чтобы их можно было есть без ножа, а отчасти и руками. Очень важно привлечь к подготовке праздника малышей — пусть помогут накрыть стол, подать кушанья, забрать лишнюю посуду.

Вот и пришел в ваш дом Новый год. С новым счастьем!

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Розетки из сыра со шпротной массой.
Сельдь с маринованными грибами.
Копченая сельдь под томатным соусом.
Яйца в майонезе с маслинами.
Салат из вареной рыбы.
Холодец из свинины с острым соусом.
Мясной паштет.
Заливная говядина.
Салат «Новогодний»
Косовский салат.
Рыба, жаренная в сухарях.
Салат из краснокочанной капусты.
Красный борщ.
Кулебяка с капустой.
Серый борщ с ушками.
Грибной суп с мясом.
Ватрушки с мясом и грибами.
Заяц под сметанным соусом.
Домашняя лапша.
Тушеная свекла со сметаной.
Свинина, запеченная под горчицей.
Салат из квашеной капусты с яблоками.
Картофель, печенный в сухарях.
Гусь, запеченный с яблоками и картофелем.
Голубцы под грибным соусом.
Компот из сушеных фруктов.
Апельсиновое суфле.
Мороженое с орехами.
Новогодние пампушки.
Торт «Снежные бабы».
Маковник.
Медовый пирог.
Пунш «Новогодний».
Зимний вишневый крюшон

Розетки из сыра со шпротной массой

300 г твердого сыра, 200 г творога, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, маринованные грибы и огурцы.

Нарежьте сыр ломтиками толщиной 0,5 см, из которых затем рюмкой выдавите кружочки., Шпроты разомните в масле и разотрите с творогом и сливочным маслом. Приготовленную массу положите между двумя кружочками сыра, ею же намажьте верхний кружочек. Сверху посередине положите гриб или кружочек огурца.

Подайте на стеклянной тарелке.

Сельдь с маринованными грибами

2 сельди, 300 г маринованных грибов, 1 луковица, ¼ стакана растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 ч. ложки горчицы.

Сельди очистите, отрежьте хвосты и головы, удалите кости. Крупно рубленное филе выложите на продолговатую тарелку, полейте растительным маслом, смешанным с уксусом и горчицей, и украсьте кольцами лука. Сбоку положите нарезанные кубиками маринованные грибы.

Копченая сельдь под томатным соусом

3 копченые сельди, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, 3 моркови, 2 ст. ложки томата-пасты, зелень петрушки, сахар, соль.

Лук нарежьте тонкими кружочками и потушите в растительном масле с двумя-тремя столовыми ложками воды. Добавьте натертую на крупной терке морковь, томат, соль, сахар и тушите еще 10—15 минут. Соус должен быть густым, кисло-сладким.

Сельди очистите, удалите кости, нарежьте кусочками шириной 3 — 4 см и сложите в банку, поливая их охлажденным соусом.

Подайте на следующий день на продолговатой тарелке, украсив листочками петрушки.

Яйца в майонезе с маслинами

6 сваренных вкрутую яиц, 1 банка майонеза, 200 г твердого сыра, 2 ст. ложки сметаны, 12 маслин, зелень петрушки.

Яйца разрежьте вдоль на половинки, обмакните в смешанный со сметаной майонез, обваляйте в натертом на мелкой терке сыре и выложите на стеклянную тарелку. На каждое яйцо положите по маслине и листочку петрушки.

Салат из вареной рыбы

2—3 рыбы, 300 г зеленого горошка, 200 г маринованных грибов, 0,5 банки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ч. ложка горчицы, корень и зелень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 5 — 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Овощи, коренья и специи опустите в подсоленный кипяток. Через 15—20 минут положите в отвар очищенную и выпотрошенную рыбу и варите до готовности. Когда рыба остынет, удалите кости, а филе мелко порубите. Грибы нарежьте соломкой, смешайте с зеленым горошком и рыбой, полейте майонезом. Чтобы салат был острее, заправьте его горчицей. Сверху положите кружочки вареного яйца, посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Холодец из свинины с острым соусом

1 кг свиной голени, 1 кг свиных ножек, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 2 лавровых листа, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 лимон, 3—4 зубка чеснока, 5—6 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 банка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка тертого хрена, 3—4 маринованных гриба или

2—3 маринованных огурца, сахар, соль.

Ножки и голень посмолите, очистите и вымойте. Ножки разрежьте вдоль пополам, голень порубите. Сложите все это в высокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Когда вода начнет закипать, соберите пену, добавьте овощи, специи, слегка посолите и варите на слабом огне до тех пор, пока мясо не будет отставать от костей (3—4 часа). Когда бульон отстоится, снимите жир. Перелейте бульон в другую посуду. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите в формы и залейте процеженным бульоном, предварительно заправив его толченым чесноком, молотым перцем и солью. Поставьте в холодное место.

Перед подачей на стол украсьте холодец, разложив по краям тарелок кружочки лимона и вареного яйца. Приготовьте к блюду острый соус. Для этого мелко рубленные маринованные грибы или огурцы смешайте с майонезом, горчицей, хреном. Заправьте сахаром и солью. На стол подайте в соуснике.

Этот соус можно подавать к различным холодным мясным блюдам.

Мясной паштет

700 г жирной свинины, 500 г говядины или передняя часть тушки зайца, 200 г печени, 3 яйца, 100 г булки,

2—3 отварные картофелины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 2 ст. ложки сухарей, I лавровый лист, 2 — 3 горошины черного перца, 300 г ветчины, 200 г твердого сыра, 0,5 банки зеленого горошка, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, морковь, петрушку, лук очистите, положите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла мясо, и поставьте на огонь. Когда закипит, посолите, добавьте специи и варите на слабом огне

2—3 часа. За 15 минут до готовности положите в кастрюлю предварительно вымоченную в молоке печень. Когда печень сварится, бульон процедите и замочите в нем булку. Затем мясо, печень, булку, отварные картофель и овощи трижды пропустите через мясорубку, добавьте яйца, соль, молотый перец. Массу хорошо перемешайте ложкой, выложите в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями продолговатую узкую форму. Запекайте в горячей духовке (200 º) 30 — 40 минут.

Вынимайте паштет из формы, когда он остынет. Перед подачей нарежьте ломтиками и выложите на блюдо. Ломтики кладите вертикально, а между ними — свернутую в рулетики ветчину с тертым хреном и кусочки сыра, сложенные воронками, внутрь которых насыпан зеленый горошек. Блюдо можно украсить кружочками вареных яиц, маринованными огурцами, помидорами, грибами, маслинами, зеленью петрушки.

Заливная говядина

2 кг говядины, 100 г сала, 1—2 моркови, 2 луковицы, 1 петрушка, 5 ст. ложек свиного или другого жира, 100 г сушеных грибов, уксус, молотый перец, соль.

Для бульона: 500 г говяжьих костей, 1 морковь, 1 луковица, 1 петрушка, 5—6 горошин черного перца, 4 ч. ложки желатина, соль.

Мясо вымойте, очистите от пленок, отбейте, сбрызните уксусом и оставьте в холодном месте на ночь. На следующий день нашпигуйте его нарезанным соломкой салом, поперчите, посолите и обжарьте со всех сторон в горячем жиру (чтобы жир не выжаривался, время от времени подливайте в него холодную воду, в которой перед этим 2—3 часа вымачивались хорошо вымытые грибы). Затем положите мясо в кастрюлю или гусятницу, добавьте целые овощи и грибы.

После тушения мясо охладите, нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон, выложите на овальное блюдо вместе с нарезанной кружочками морковью, измельченными грибами и залейте бульоном с желатином, предварительно замоченным в кипяченой воде (на 1 литр бульона — одна столовая ложка желатина. Прежде чем растворить желатин, бульон необходимо процедить и снять с него жир).

Салат «Новогодний»

6 сваренных вкрутую яиц, 5—6 отварных картофелин, 2. вареные моркови, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 банка майонеза, 250 г зеленого горошка, 1 луковица, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, зеленый лук, маринованные помидоры, сахар, соль.

Овощи очистите, нарежьте кубиками, соедините с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным луком, добавьте зеленый горошек, сахар, соль. Полученную массу смешайте с майонезом и выложите в круглую салатницу. Яйца разрежьте вдоль на половинки. Протертыми сквозь сито желтками посыпьте салат. Белки положите выпуклой стороной вверх, разместив их в соответствии с расположением цифр на циферблате часов. На них выложите из нарезанного соломкой сладкого перца римские цифры. Из моркови или перца сделайте стрелки, которые должны показывать без пяти двенадцать. Обложите салат нарезанным красным сладким перцем, зеленым луком, мелкими помидорами.

Косовский салат

1 кг свеклы, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 3—4 зубка чеснока, уксус, сахар, соль.

Свеклу сварите в кожуре, очистите, нарежьте соломкой и сбрызните уксусом. Одну луковицу мелко порежьте и потушите в растительном масле. Вторую луковицу и отваренные грибы нарежьте соломкой. Чеснок истолките. Все продукты смешайте, заправьте солью и сахаром по вкусу.

Подайте салат в керамической миске с деревянной ложкой.

Рыба, жаренная в сухарях

2 кг рыбы, 2 яйца, 2 — 3 ст. ложки молока. 100 г сливочного масла, растительное масло, мука, сухари, зелень петрушки, соль.

Выпотрошенную рыбу разделите на порционные куски и посолите. Если рыба крупная, каждую порцию разрежьте пополам вдоль хребта. Приготовьте яично-молочную смесь, взбив вилкой яйца с молоком. Когда рыба пропитается солью, обваляйте куски в муке, обмакните в смеси, затем обваляйте в сухарях и жарьте в растительном масле.

Жареную рыбу выложите на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом и украсьте зеленью петрушки. Подайте на стол горячей вместе с салатом из краснокочанной капусты.

Салат из краснокочанной капусты

500 г краснокочанной капусты, 1 стакан вареной белой фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 3—4 ст. ложки растительного масла, сахар, уксус или красное вино, соль.

Капусту нашинкуйте как можно мельче, положите в кипяток и варите

3—4 минуты. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, сбрызните уксусом или красным вином и смешайте с мелко нарезанным луком и фасолью. Массу заправьте сахаром и солью по вкусу, полейте растительным маслом. Яйца разрежьте на четыре части, выньте желтки. Поверх салата выложите ромашку: белки — лепестки, протертые через сито желтки — серединка цветка.

Красный борщ

500 г говяжьей грудинки, 500 г свеклы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 сельдерей, 1 лавровый лист, свекольный квас, сахар, соль.

Мясо вымойте, залейте 2 л воды, посолите и варите на слабом огне 15— 20 минут. Затем добавьте морковь, петрушку, сельдерей, лук и продолжайте варить до готовности. Бульон процедите. Отдельно сваренную в кожуре свеклу охладите, очистите, натрите на крупной терке и положите вместе с лавровым листом в горячий бульон. Заправив борщ свекольным квасом, не кипятите его, дайте настояться на легком огне.

Борщ можно сварить за день до праздника. Перед подачей на стол разогрейте его, но не кипятите, чтобы он не потерял цвет. Подайте в чашках без овощей. Чтобы борщ на столе подольше не остывал, рекомендуем чашки предварительно нагреть в горячей воде. Можете приятно удивить гостей, если в борщ влить по чайной ложке рома, поджечь и подать к столу.

Кулебяка с капустой

Для теста: 500 г муки, 2—3 ст. ложки молока, 1 стакан сметаны, 100 г маргарина, 1 яйцо, 1 желток. 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль.

Для начинки: 700 г свежей капусты, 100 г сушеных грибов, 100 г маргарина, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, молотый перец, соль.

Кочан капусты разрежьте на несколько частей, залейте водой, доведите до кипения. Затем откиньте на дуршлаг, пропустите через мясорубку или мелко порубите. Кулебяка будет вкуснее, если к свежей капусте добавить 200—300 г отваренной квашеной. Капусту соедините с поджаренным на маргарине или растительном масле луком и тушите до готовности. Охладив, смешайте с рублеными яйцами и измельченными вареными грибами, посолите и поперчите.

В горке муки сделайте углубление, влейте в него растворенные в теплом молоке с сахаром дрожжи, добавьте желтки, посолите и замесите тесто на сметане. Накройте его и поставьте в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатайте из теста лепешку толщиной 1 см, смажьте растопленным маргарином, сложите конвертом, снова раскатайте и опять смажьте маргарином. Проделайте это четыре раза, после чего раскатайте прямоугольный пласт. Положите на него начинку, сверните в рулет и осторожно положите в смазанную жиром продолговатую форму. Смажьте рулет белком яйца и выпекайте в горячей духовке (240—250°) 30—40 минут. Готовую кулебяку нарежьте острым ножом толстыми ломтями и полейте растопленным сливочным маслом.

Если кулебяка испечена за день-два до приема гостей, ее следует перед подачей на стол разогреть и только тогда нарезать.

Серый борщ с ушкам

500 г свеклы, 200 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, свекольный квас, сахар, соль.

Для ушек: 400 г муки, грибы из борща, 1 яйцо, 1 луковица, 50 г маргарина, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, молотый перец, соль.

Овощи очистите, разрежьте на половинки, залейте водой и сварите. Грибы отварите отдельно. Свеклу выньте из отвара и нарежьте соломкой. Грибной и овощной отвары соедините, опустите свеклу, поджарку, приготовленную из масла и муки, посолите и закипятите. Заправьте по вкусу свекольным квасом.

Начинку для ушек приготовьте следующим образом. Лук мелко нарежьте, потушите в маргарине, добавьте пропущенные через мясорубку или мелко рубленные грибы, сухари, соль, перец, хорошо перемешайте.

Из муки, яйца и воды замесите тесто, как для вареников, тонко раскатайте и нарежьте квадратиками размером 4х4 см. На каждый из них положите холодную начинку, сложите квадратик по диагонали, чтобы получился треугольник, и защипайте края. Затем соедините два противоположных конца. Опустите ушки в кипящую подсоленную воду. Когда вода закипит, а ушки всплывут на поверхность, выньте их шумовкой и облейте горячей водой.

Готовые ушки выложите в миску, полейте растопленным сливочным маслом, чтобы не слипались, перемешайте, накройте и поставьте в теплое место. Перед подачей на стол разложите их по тарелкам и залейте горячим борщом.

Грибной суп с мясом

500 г говяжьего мяса с косточкой, 100 г сушеных грибов, корень и зелень петрушки, 1 луковица, молотый перец, соль.

Сушеные грибы вымойте, замочите на 1 — 2 часа в холодной воде и в ней же отварите. Вымытое мясо залейте 2 л холодной воды и поставьте на огонь. Когда вода начнет закипать, соберите пену, затем добавьте петрушку, лук, посолите и варите на слабом огне до готовности. Бульон и грибной отвар процедите, соедините, всыпьте мелко нарезанную зелень петрушки, посолите и поперчите.

Разлейте суп в чашки. Подайте к нему ватрушки с начинкой из мяса и грибов.

Ватрушки с мясом и грибами

Для теста: 300 г муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны.

Для начинки: грибы и лук из грибного супа, 200 г вареного мяса, 1 ст. ложка сливочного масла, молотый перец, соль.

Порубите маргарин с мукой, добавьте желтки, сметану, замесите тесто, накройте его и поставьте в холодное место. На следующий день раскатайте лепешку толщиной 0,5 см, наколите вилкой и вырежьте тонким стаканом кружки. На каждом втором посередине сделайте рюмкой отверстие. Смажьте целый кружок белком, прикройте его кружком с отверстием и слегка придавите. Выложите на противень и пеките в горячей духовке (220—240º) 15 — 20 минут. Испеките коржики накануне праздника, а перед тем как подать на стол, положите на них приготовленную начинку и поставьте на 8 —10 минут в горячую духовку.

Начинку готовят следующим образом. Мясо, грибы, лук пропустите через мясорубку, добавьте растопленное масло, соль, перец. Все тщательно перемешайте, чтобы получилась однородная масса.

Заяц под сметанным соусом

1 тушка зайца, 100 г сала, 100 г свиного жира, 1 ст. ложка муки.

Для маринада: 0,5 стакана уксуса. 2 моркови, 3—5 горошин черного перца, 2 луковицы, 1 лавровый лист, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки. 1 лавровый лист, соль.

Нарезанные кружочками лук и морковь залейте тремя стаканами воды, посолите, положите специи, накройте и доведите до кипения. Снимите с огня и охладите, а затем влейте уксус. В посуду с маринадом положите тушку зайца, накройте крышкой и поставьте в холодное место. Время от времени тушку следует переворачивать, чтобы мясо равномерно пропиталось. На четвертый день выньте тушку из маринада, обмойте, снимите пленки, порежьте на части, нашпигуйте салом и, поставив в духовку, запеките в жиру, в который время от времени подливайте маринад. Когда мясо станет мягким, посыпьте его мукой и запеките до образования румяной корочки. Нарежьте зайца порциями, выложите на овальное блюдо таким образом, чтобы он выглядел целым.

В соус, в котором запекалось мясо, влейте растертую с мукой сметану. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, посолите по вкусу, положите лавровый лист, закипятите и полейте мясо.

К зайцу подайте домашнюю лапшу и тушеную свеклу со сметаной.

Домашняя лапша

350 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Сделайте в горке просеянной муки углубление, вбейте в него яйца, добавьте воды и замесите крутое тесто. Разделите его на две части, каждую раскатайте так тонко, чтобы сквозь нее просвечивалась доска. Когда тесто подсохнет, посыпьте его мукой, скатайте в рулет и нарежьте поперек на тонкие (шириной 1 см) полоски.

Перед подачей на стол отварите лапшу в большом количестве подсоленной воды. Когда лапша закипит и всплывет, откиньте ее на дуршлаг, промойте горячей водой, выложите в кастрюлю, добавьте столовую ложку сливочного масла и перемешайте.

Перед подачей на стол полейте лапшу растопленным сливочным маслом, посыпьте сыром, натертым на крупной терке.

Тушеная свекла со сметаной

1 кг свеклы, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, сахар, лимонная кислота, соль.

Свеклу вымойте, залейте горячей водой и варите 1,5 часа. Охладите, очистите и натрите на мелкой либо на крупной терке.

На сковороде приготовьте поджарку из муки и маргарина, положите в нее тертую свеклу, заправьте по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой, добавьте 0,5 стакана воды, перемешайте и потушите.

Перед подачей на стол заправьте сметаной.

Свинина, запеченная под горчицей

1,5 кг свинины (корейка или окорок), 2 луковицы, 2 моркови, 2—3 ст. ложки горчицы, 2 зубка чеснока, 2 — 3 бутона гвоздики, соль.

Мясо вымойте, натрите толченым чесноком, посолите, смажьте горчицей и положите в гусятницу. Запекайте в горячей духовке, время от времени поливая выделившимся соком. Через 15— 20 минут добавьте нарезанную кружочками морковь и целые луковицы с воткнутыми в них бутонами гвоздики, влейте в гусятницу стакан воды, накройте крышкой и тушите на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол нарежьте мясо порциями, выложите на блюдо, полейте соусом, образовавшимся при запекании, обложите картофелем, печенным в сухарях.

Отдельно подайте салат из квашеной капусты с яблоками.

Салат из квашеной капусты с яблоками

1 кг квашеной капусты, 2—3 яблока, 1 луковица, 1 морковь, зеленый лук, 3—4 ст. ложки растительного масла, сахар, соль.

Капусту, если она слишком кислая, промойте в холодной воде, соедините с натертыми на крупной терке морковью и яблоками, кружочками лука, посолите и перемешайте. Заправьте растительным маслом, сметаной или майонезом, добавьте по вкусу сахар.

Салат выложите горкой в салатницу и посыпьте нарезанным зеленым луком.

Картофель, печенный в сухарях

1 кг картофеля, 100 г муки, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей, растительное масло, соль.

Очищенный и вымытый мелкий картофель обваляйте в муке с сухарями, положите на политый растительным маслом противень и пеките в горячей духовке 20 — 30 минут. Посолите и сразу подайте на стол.

Гусь, запеченный с яблоками и картофелем

1 тушка гуся, 500 г яблок, 1 зубок чеснока, соль.

Для гарнира: 1 кг картофеля, соль.

Гуся выпотрошите, вымойте и посолите. Очищенные яблоки разрежьте на четыре части и начините ими тушку. Зашейте ее, положите на противень, влейте 0,5 стакана воды и поместите в хорошо нагретую духовку. По мере выкипания соуса снимайте жир и подливайте воду. Когда гусь будет почти готов, натрите его чесноком, наколов зубок на вилку. Затем обложите птицу картофелем, нарезанным на дольки, посолите его и запекайте до готовности.

Разрежьте гуся на порции, выложите на блюдо, вокруг разместите печеные картофель и яблоки.

Голубцы под грибным соусом

1 кочан капусты средней величины (1,5 кг), 100 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 2—3 луковицы, молотый перец, соль.

Для соуса: 2 стакана грибного отвара, 3/4 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, соль.

Грибы промойте холодной водой и сварите в трех стаканах воды. Потушите в маргарине мелко нарезанный лук, соедините его с рублеными грибами, измельченными мелкими капустными листьями, запаренным рисом, посолите и поперчите.

Вырежьте из кочана капусты кочерыжку таким образом, чтобы не рассыпались листья, положите капусту в кастрюлю с кипятком и варите на слабом огне до полуготовности. Отделите листья. Те из них, которые остались твердыми, опустите еще раз в кипяток и поварите. Когда листья остынут, срежьте с них утолщенные части. На каждый лист (большие разрежьте пополам) положите приготовленный фарш, заверните лист с двух сторон и сверните его в не тугой рулетик.

На дно кастрюли положите крышку меньшего диаметра и выстелете ее капустными листьями. Сверху уложите голубцы, посолите, залейте на четверть высоты кастрюли кипятком и варите

2—3 часа на слабом огне (лучше запекать в духовке). Блюдо будет особенно вкусным, если незадолго до готовности добавить в него 0,5 стакана сметаны.

Голубцы выложите на блюдо, полейте растопленным маслом. Отдельно подайте соус, который приготовьте следующим образом. Разотрите муку со сметаной, соедините с грибным отваром, посолите и закипятите. Перед подачей на стол добавьте ложку сметаны.

Компот из сушеных фруктов

100 г яблок, 100 г абрикосов, 100 г слив, 100 г груш, 200 г сахара, сок 1 лимона.

Фрукты переберите, два-три раза хорошо промойте в теплой воде и залейте на ночь 2 л теплой воды. На следующий день варите в этой же воде, добавив сахар. Когда компот остынет, влейте лимонный сок. Норму сахара можно увеличить по вкусу.

Подайте компот в стеклянной компотнице.

Апельсиновое суфле

6 апельсинов, 200 г сахара, 5 белков, 2 ст. ложки крахмала, сахарная пудра.

Из сахара и 2 столовых ложек воды приготовьте сироп. Апельсины вымойте и разрежьте на половинки. Осторожно выньте мякоть, нарежьте ее и варите в сиропе, пока не станет прозрачной, Взбейте белки до образования пены, добавьте варенье из апельсинов и продолжайте взбивать, затем смешайте с просеянным крахмалом. Полученной массой заполните половинки апельсиновой кожуры и положите их на выстланный вощеной бумагой противень. Пеките в духовке при температуре 180˚ 15 минут.

Посыпьте суфле сахарной пудрой и подайте горячим на стеклянной тарелке.

Мороженое с орехами

500 г мороженого, 50 г очищенных орехов.

Купленное заранее мороженое положите, не разворачивая, в посуду, накройте и поставьте в морозильник или вынесите на балкон. Перед подачей на стол каждую порцию положите на десертную тарелку и посыпьте поджаренными измельченными орехами.

Новогодние пампушки

Для теста: 750 г муки, 7 желтков, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 стакана молока, 100 г дрожжей, цедра 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г вишневого или розового варенья.

Для жаренья: 1 кг растительного или топленого масла, сала или кулинарного жира.

Для помадки: 400 г сахара, 0,5 лимона, несколько капель ромовой эссенции, 0,5 стакана воды.

Для украшения: апельсиновая цедра.

Дрожжи с ложкой сахара и ложкой муки разведите в теплом молоке и поставьте в теплое место для брожения. Сливочное масло разотрите с сахаром и желтками, добавляя их по одному. Влейте закваску и всыпьте просеянную муку (хорошо, если перед этим она постоит в теплом месте), натертую лимонную цедру, посолите и замесите тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вымесите его и дайте еще раз подойти. После этого часть теста выложите на посыпанную мукой доску и раскатайте в лепешку толщиной 1 см. На одной ее половине стаканом обозначьте кружки, положите посередине каждого варенье без сиропа. Накройте кружки второй половиной коржа и стаканом вырежьте пампушки. Сложите их на посыпанную мукой доску, накройте. Так же сделайте пампушки из остального теста и все поставьте в теплое место, чтобы подошли.

В глубокой кастрюле растопите жир. Следите за тем, чтобы он не сильно кипел, так как при быстром жаренья пампушки внутри могут остаться сырыми. Положите пампушки в кастрюлю верхней частью вниз и сразу же накройте посуду крышкой. Чтобы на пампушках образовался красивый белый ободок, осторожно переверните их вилкой или лопаточкой после того, как низ зарумянится, и больше не накрывайте.

Праздничный вид придаст изделию помадка, приготовленная из сахара и воды с добавлением лимонной цедры. Помадка готова, когда капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой «нитку». Влейте в помадку лимонный сок и ромовую эссенцию и покройте ею пампушки. Сверху посыпьте тертой апельсиновой цедрой. Поставьте пампушки в теплое место.

Торт «Снежные бабы»

Для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 100 г очищенных орехов, 4 желтка, 2—3 ст. ложки сметаны.

Для крема: 400 г сливочного масла, 100 г сахара, 200 г сахарной пудры, 50 г какао, 2 желтка, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки коньяка, ванилин, 150 г очищенных орехов.

Для начинки: 400 г абрикосового джема.

Для украшения: сахарная пудра, орехи.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, дробленые орехи, сметану и замесите песочное тесто. Если тесто получилось густое, влейте в него несколько ложек холодной воды. Поставьте тесто на 1 — 2 часа в прохладное место, после чего разделите его на четыре части, из которых раскатайте коржи. Наколите коржи в нескольких местах вилкой и поставьте на 15 — 20 минут в горячую (200°) духовку. Когда коржи остынут, два из них (они будут нижними) смажьте джемом, остальные два — охлажденным кремом, посыпая его поджаренными крупно дробленными орехами. Верх и бока торта также покройте кремом.

Крем приготовьте следующим образом. На сливочном масле (1 столовая ложка) поджарьте муку до кремового цвета. Сняв с огня, разведите ее в 0,5 стакана холодного молока, соедините с желтками, растертыми с тремя ложками сахара и ванилином. Поставьте на несколько минут на плиту, не доводя до кипения, чтобы крем загустел. Масло разотрите с сахарной пудрой до образования пышной массы, постепенно добавляя в него крем и какао, сваренное из 1 столовой ложки молока и 1 столовой ложки сахара. Влейте коньяк и еще раз перемешайте.

Торт украсьте «снежными бабами». Сделать их нетрудно. Вырежьте из бумаги круг по размеру торта и сложите его 8 раз. На сгибах вырежьте фигуры снежных баб. Развернув круг, получите 8 шаблонов. Наложите бумажный круг на торт (перед этим его следует охладить, чтобы крем загустел) и посыпьте через сито сахарной пудрой. Осторожно снимите бумагу, чтобы не повредить контуры рисунка. По краям торта выложите половинки орехов.

Маковник

Для теста: 500 г муки. 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 3 желтка, 1 белок, 100 г сахара, 100 г маргарина, цедра 0,5 лимона, ванилин.

Для начинки: 500 г мака, 300 г сахара, 100 г очищенных орехов, 100 г изюма, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка манной крупы, 1 белок, 20 г дрожжей, ванилин.

Для помадки: 1 белок, 100 г сахарной пудры, лимонный сок, ванилин.

Дрожжи со столовой ложкой сахара растворите в теплом молоке и влейте, помешивая, в посуду с мукой. В забродившую закваску добавьте растертые с сахаром желтки, ванилин и замесите тесто. Когда оно начнет отставать от рук, влейте растопленный маргарин, добавьте лимонную цедру и хорошо вымесите. Накрыв полотенцем, поставьте в теплое место.

Приготовьте начинку. Хорошо промытый и залитый на ночь горячей водой мак отцедите, трижды пропустите через мясорубку или разотрите порциями в глиняной миске и положите в сваренный из 0,5 стакана воды, сахара и меда сироп. Несколько минут прокипятите, а затем добавьте дробленые поджаренные орехи, промытый изюм, манную крупу. Охладив массу, соедините ее с белком, измельченными дрожжами и ванилином и хорошо перемешайте.

Когда тесто подойдет, еще раз вымесите его и разделите на две части. Из каждой раскатайте лепешку толщиной 0,5 см, смажьте ее белком и выложите маковую начинку. Коржи скатайте в рулеты, каждый из которых заверните в промасленную пергаментную бумагу таким образом, чтобы с обоих концов рулета она отставала на 10 см. Завернутые рулеты положите на смазанный жиром противень, чтобы подошли. Тесто будет подходить, заполняя бумагу.

Пеките маковник в горячей духовке (210—220°) 30 минут. Когда рулеты немного остынут, освободите их от бумаги и покройте помадкой.

Для помадки белок разотрите с сахарной пудрой до образования пышной массы, добавьте по вкусу лимонный сок и ванилин.

Медовый пирог

Для теста: 600 г муки, 150 г меда, 150 г сахара, 100 г маргарина, 2 яйца, 0,5 стакана крепкого черного кофе, 1 ч. ложка соды, по 0,5 ч. ложки корицы и гвоздики.

Для начинки: 500 г сливового джема или мармелада, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 100 г инжира, 100 г цукатов.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, растопленный мед с пряностями, 1 яйцо, 1 желток, соду, влейте кофе и замесите тесто. Затем разделите его на две части и раскатайте лепешки. Одну выложите на застланный промасленной бумагой противень, наколите вилкой, смажьте джемом, посыпьте дроблеными орехами, промытым изюмом, нарезанным инжиром и цукатами, накройте другой лепешкой, которую также наколите вилкой. Смажьте белком и выпекайте при температуре 180° в течение 40 минут.

Выньте медовик из духовки, разрежьте на квадраты. Когда остынет, посыпьте его через сито сахарной пудрой с ванилином.

Пунш «Новогодний»

1 бутылка красного столового вина, 3 лимона, 250 г сахара-рафинада, 1 стакан рома или коньяка, 2 стакана крепкого чая.

В глубокую миску из огнеупорного стекла влейте горячий чай, подогретое до 70° вино, процеженный сок двух лимонов, ром, положите лимонную цедру и сахар. Размешайте напиток, а затем осторожно опустите кружочки лимона (чтобы плавали), а на них — по кусочку намоченного в роме сахара. Погасите свет и подожгите сахар. Когда огонь погаснет, разлейте пунш в керамические кружки.

Зимний вишневый крюшон

1 л консервированных вишен, 100 г сахара, 1 бутылка красного столового вина, 1 бутылка шампанского.

Вишни без косточек засыпьте сахаром, залейте стаканом вина и поставьте на час в холодильник. После этого вишни с вином соедините в крюшоннице с охлажденной жидкостью вишневого компота и остатками вина.

Подайте напиток в широких фужерах, добавив шампанское.

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО МОЛОДЕЖНОГО ВЕЧЕРА

Бутербродные массы.
Бутерброды из рогаликов.
Яйца, фаршированные копченой сельдью.
Тушеный карп.
Рыбный холодец.
Маринованные грибы фаршированные.
Салат из сельди и грибов.
Отбивные котлеты холодные.
Ветчина с черносливом.
Зимний салат.
Салат из груш с орехами.
Пальчики с маком.
Гренки с острым сыром и орехами.
Паштет из мозгов в трубочках.
Томатный борщ.
Пирожки из слоено-дрожжевого теста с мясом.
Рулет из говядины с яйцом.
Жаркое с картофелем.
Свекла, фаршированная хреном.
Бигос.
Компот из яблок на вине.
Апельсиновые корзиночки с фруктами.
Мороженое с вином.
Ломанцы с маком.
Шоколадный вафельный торт.
Вергуны «Цветочки»
Фруктовые пирожные.
Коктейль «Новогодний».
Абрикосовый напиток

Бутербродные массы

Масса из шпрот:

1 банка шпрот, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 лимон или маринованный огурец.

Шпроты выньте из банки, разомните вилкой, разотрите с маслом, добавьте лимонный сок и поставьте в холодное место. Подайте на стол на тарелке, украсив кружочками лимона или маринованного огурца.

Этой массой можно намазать ломтики хлеба или маленькие гренки. На каждый бутерброд положите пол кружочка лимона или маринованного огурца.

Масса из желтков:

2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки горчицы, зеленый лук, соль.

Желтки разотрите с горчицей, добавьте масло, соль и продолжайте растирать до образования однородной массы. Охладив массу, набирайте ее чайной ложкой, смоченной в горячей воде, и тоненькими спиралями кладите на тарелку, чтобы получилась пирамида (можно для этой цели воспользоваться кондитерским шприцем).

Вокруг пирамиды посыпьте зеленый лук и рубленый белок.

Масса из творога:

200 г творога или брынзы, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 1 ч. ложка горчицы, щепотка тмина, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, сахар, соль.

Творог разотрите с маслом или маргарином до образования однородной массы, добавьте натертый на мелкой терке лук, горчицу, перец, тмин, соль, сахар и тщательно перемешайте.

Если масса получилась слишком сухой, влейте в нее 1 — 2 столовые ложки сметаны.

Приготовленной массой можно смазать ломтики булки или сделать из нее небольшие шарики. Красиво выглядят шарики, если часть их обвалять в мелко нарубленном крутом яйце, а остальные — в нарезанном зеленом луке.

Шарики выложите на капустный лист и подайте на тарелке.

Бутерброды из рогаликов

3—4 рогалика, 100 г сливочного масла, 300 г творога, 1 луковица, 100 г ветчины, несколько сардин, 1 ст. ложка томата-пасты, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ч. ложка горчицы, 1 соленый огурец, маслины, маринованные грибы и сливы, красный маринованный сладкий перец, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, соль.

Масло разотрите с творогом и натертым на мелкой терке луком. Добавьте горчицу, сахар, соль по вкусу и перемешайте до образования однородной массы. Если масса получилась густой, можно добавить майонез или сметану. Готовую массу разделите на четыре части. К одной добавьте рубленую ветчину, другую разотрите с сардинами, третью закрасьте томатом, четвертую — вареным желтком.

Рогалики нарежьте кружочками и намажьте их разными массами. Эффектно будут выглядеть бутерброды, если выкладывать массу декоративно с помощью кондитерского шприца.

Бутерброды украсьте маслинами, грибами, половинками слив, кружочками огурца, сладкого перца, а некоторые посыпьте рубленым белком и нарезанным зеленым луком. Бутерброды должны быть яркими. Подайте их на овальных стеклянных тарелках, украсив листьями петрушки.

Яйца, фаршированные копченой сельдью

8 сваренных вкрутую яиц, 1 копченая сельдь, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Яйца разрежьте поперек и выньте желтки. С сельди снимите кожу, удалите кости, филе порубите ножом, добавьте желтки, майонез и разотрите до образования однородной массы. Этой массой наполните белки так, чтобы образовался холмик, в который воткните листочек петрушки.

Тушеный карп

1.5 кг карпа, 3 луковицы, 1 банка майонеза, 2—3 стручка маринованного сладкого перца, 0,5 стакана растительного масла, сок 0,5 лимона, 1 лавровый лист, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Филе карпа нарежьте порциями, поперчите, посолите, сбрызните лимонным соком и через 1—2 часа обжарьте в масле. После этого положите рыбу в кастрюлю, добавьте нарезанный кольцами лук, нашинкованный маринованный перец, лавровый лист, залейте майонезом (вместо майонеза можно использовать сметану). Тушите 30 минут.

Это блюдо приготовьте за день-два до приема гостей.

Подайте, украсив зеленью петрушки.

Рыбный холодец

1.5 кг рыбы, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г зеленого горошка, 1 лимон, 5 ч. ложек желатина, 1 лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, соль.

Для соуса: 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 желток, 400 г сметаны. 1 банка майонеза, 2 ч. ложки горчицы, зеленый лук, сахар, соль.

Овощи, рыбьи головы и хвосты залейте 1,5 л горячей воды, посолите, добавьте специи и варите на слабом огне 30 минут.

Овощи выньте, а в отвар положите нарезанную порциями посоленную рыбу. Держите на слабом огне 30 минут. Охладите, осторожно удалите кости.

К процеженному горячему отвару добавьте предварительно замоченный в холодной воде желатин (на 1 литр отвара 1 столовая ложка желатина).

Влейте по столовой ложке охлажденного отвара в широкие чашки. Положите кусочки яйца, кружочки моркови из отвара, несколько зеленых горошин и порции рыбы. Залейте отваром и вынесите на холод.

Перед подачей на стол отделите смоченным в горячей воде ножом желе от стенок чашек и, осторожно перевернув их, выложите порции на широкое блюдо.

Украсьте листочками петрушки и фигурно нарезанными кружочками лимона. К рыбному холодцу подайте горчичный соус.

Для соуса вареный и сырой желтки разотрите с горчицей, влейте майонез, сметану, добавьте рубленый белок, нарезанный зеленый лук, соль, сахар по вкусу, перемешайте. Соус подавайте охлажденным в соуснике или керамической мисочке.

Этот соус — хорошая приправа к разным холодным мясным и рыбным блюдам.

Маринованные грибы фаршированные

400 г маринованных грибов, 100 г сливочного масла, 100 г острого твердого сыра.

Масло разотрите в пышную массу, добавляя натертый на мелкой терке сыр. Грибы выньте из маринада на марлю или полотенце и обсушите. Каждую грибную шляпку намажьте с внутренней стороны приготовленной массой. Выбирая одинаковые по размеру шляпки, сложите их по две так, чтобы масса оказалась внутри, и сколите грибы деревянной или пластмассовой палочкой. Украсьте блюдо веточками петрушки.

Салат из сельди и грибов

3 сельди, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, уксус, молотый перец, соль.

Сваренные грибы крупно порубите. Филе сельди нарежьте кубиками. Нарезанный соломкой лук обдайте горячим раствором уксуса (1:1). Все продукты соедините с рублеными яйцами, посолите, поперчите и перемешайте со сметаной. Украсьте листочками петрушки.

Отбивные котлеты холодные

1 кг свиной корейки, 3 ст. ложки свиного или другого жира, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 1 головка чеснока, зеленый лук, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте порциями, отбейте, натрите растолченным чесноком и оставьте на 1—2 часа. Затем посолите и поперчите. Поджарьте с обеих сторон в горячем жиру.

Когда котлеты остынут, выложите их на блюдо, украсьте кольцами маринованного перца, нарезанным зеленым луком или зелеными маринованными помидорами. В каждую воткните пластмассовую вилочку.

Ветчина с черносливом

500 г ветчины, 200 г чернослива.

Сушеные сливы промойте, сварите в небольшом количестве воды, обсушите. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками. В ломтики заверните по сливе с косточкой, заколите палочками. Порции выложите на круглое блюдо и обложите черносливом.

Вареные сушеные сливы можно заменить маринованными фруктами из компота.

Зимний салат

3—4 отварные картофелины, 1 стакан вареной белой фасоли, 1 вареная морковь, 3 яблока, 1 луковица, 2 соленых огурца, 3—4 маринованных гриба, 1 ч. ложка горчицы, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, несколько маринованных помидоров, зелень петрушки, уксус, сахар, молотый перец, соль.

Овощи, грибы, яблоки нарежьте мелкими кубиками и смешайте с фасолью. Заправьте по вкусу солью, сахаром, перцем, растительным маслом, растертым с горчицей и уксусом. Массу перемешайте, выложите в салатницу горкой, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте кольцами перца и маринованными помидорами.

Салат из груш с орехами

6 больших груш из компота, 6 грецких орехов, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 2 ст. ложки майонеза, 2—3 ст. ложки сметаны.

Груши очистите, разрежьте на половинки, выньте чайной ложкой сердцевину и разложите на стеклянной тарелке. В каждое углубление положите половинку ореха, полейте майонезом со сметаной, посыпьте тонко нарезанным сладким перцем.

Пальчики с маком

700 г муки, 300 г маргарина, 1 яйцо, 2 желтка, 1 стакан сметаны, мак, крупная соль.

Маргарин порубите с мукой, влейте желтки, сметану, замесите тесто и вынесите его в холодное место на несколько часов. Затем раскатайте из теста прямоугольник, посыпьте мукой, сложите втрое и снова поставьте в холодное место. Повторите эту операцию еще два раза. Наконец раскатайте из теста пласт толщиной 1,5 см, положите на смазанный жиром противень, нарежьте узкими лентами, смажьте белком, посыпьте маком и крупной солью. Пеките в горячей духовке 15 минут. Пальчики сложите в виде колодца на керамической тарелке.

Гренки с острым сыром и орехами

3—4 рогалика, 50 г сливочного масла, 100 г очищенных орехов, 100 г острого твердого сыра, соль.

Рогалики нарежьте тонкими кружочками, намажьте маслом, посыпьте дробленными орехами, немного посолите и посыпьте тертым сыром. Перед подачей на стол поставьте на 10 минут в горячую духовку. С противня переложите гренки на подогретую тарелку. В каждый гренок воткните деревянную палочку.

Паштет из мозгов в трубочках

500 г мозгов, 1 яйцо, 1 луковица, 100 г сливочного масла, сухари, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 100 г сметаны.

Маргарин порубите с мукой, добавьте желтки, сметану и замесите тесто. Тонко раскатайте его, нарежьте лентами. Ленты навейте спиралью на смазанные жиром жестяные формы-трубочки, смажьте белком. Пеките в горячей духовке 10—15 минут. Еще горячие трубочки осторожно снимите с форм.

Мозги замочите в холодной воде, промойте, очистите от пленок, порубите, смешайте с тушенным в масле луком, поджарьте, добавьте яйцо, соль, перец и перемешайте. (Мозги можно заменить вареным мясом).

Трубочки наполните паштетом, смажьте растопленным маслом, посыпьте сухарями и еще раз поставьте на 10 минут в горячую духовку. Подайте еще теплыми, украсив зеленью петрушки.

Томатный борщ

700 г говядины с косточкой, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 луковица, 1 сельдерей, 200 г капусты, 2 свеклы, 1 л томатного сока, 1 лавровый лист, сахар, молотый перец, соль.

Мясо вымойте и залейте 1,5 л воды. После того как бульон закипит, положите в него очищенную морковь, петрушку, сельдерей, лук и варите на слабом огне 1 час. Добавьте нашинкованную капусту, натертую на крупной терке свеклу, лавровый лист и варите до готовности. Влейте томатный сок, заправьте перцем, солью, сахаром по вкусу и прокипятите.

Разлейте борщ в тарелки. Если подаете его в керамических чашках, перед подачей на стол процедите, посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

К борщу подайте пирожки с мясом.

Пирожки из слоено-дрожжевого теста с мясом

Для теста: 500 г муки, 100 г маргарина, 2 желтка, 0,5 стакана сметаны, 50 г дрожжей, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка сахара.

Для начинки: 400 г вареного мяса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1 луковица, 50 г булки, молотый перец, соль.

Растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, размешайте со столовой ложкой муки и поставьте в теплое место. Когда закваска подойдет, влейте ее в посуду с мукой (400 г), добавьте желтки, сметану и замесите некрутое тесто. Когда подойдет, раскатайте, положите на него ровным слоем порубленный со 100 г муки маргарин. Сложите конвертом, посыпьте мукой и раскатайте от себя. Снова сложите конвертом и раскатайте. Проделайте это три-четыре раза. Наконец раскатайте пласт толщиной 1 см, нарежьте его квадратами 6х6 см, положите на каждый начинку и слепите пирожки. Смажьте их белком и пеките в горячей духовке (220—230°) 20—25 минут.

Мясо для начинки пропустите через мясорубку вместе с замоченной в бульоне булкой, тушенным в масле луком, добавьте яйцо, соль, перец по вкусу и хорошо перемешайте.

Рулет из говядины с яйцом

1 кг говядины, 300 г жирной свинины, 6 яиц, 250 г булки, 3 ст. ложки свиного жира, 1 луковица, мука, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 лавровый лист, молотый перец, соль.

Мясо, лук пропустите дважды через мясорубку, вбейте 2 яйца, посолите, поперчите и перемешайте с замоченной в воде булкой. Разделите массу на три-четыре части, разложите их на доске, посыпанной мукой, положите на каждую 2 сваренных вкрутую яйца и с помощью ножа сверните рулеты. Смоченной в холодной воде рукой сгладьте рубцы и обваляйте рулеты в муке. Тупой стороной ножа выдавите на них ромбы и обжарьте в жиру до образования румяной корочки.

Обжаренные рулеты сложите в гусятницу и допеките в духовке. Нарезанный порциями рулет обложите отваренными макаронами и полнейте сметанным соусом. В салатнице подайте маринованные овощи.

Для соуса сметану разотрите с мукой, посолите, поперчите, положите лавровый лист, размешайте со стаканом холодной воды, влейте на сковороду, где жарилось мясо, и прокипятите, помешивая. Для остроты можно влить чайную ложку уксуса или лимонного сока.

Соус подается к мясным горячим блюдам.

Жаркое с картофелем

1 кг корейки или нежирной свинины, 150 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1—2 луковицы, 2—3 ст. ложки муки, 1 кг мелкого картофеля, зелень петрушки, тмин, соль.

Мясо вымойте, отделите от костей, посолите, обваляйте в муке, обжарьте в жиру. Затем переложите в гусятницу, влейте жир, оставшийся после жаренья, добавьте нарезанный кружочками лук, 0,5 стакана воды, поставьте в горячую духовку и запекайте на слабом огне, часто поливая выделяющимся соком. Если сок выпарится, добавьте воды. Доведя мясо до полуготовности, посыпьте его тмином и положите в гусятницу посоленный картофель. Запекайте, время от времени смазывая сметаной.

Перед подачей на стол мясо нарежьте тонкими ломтиками, выложите на блюдо, обложите картофелем и залейте соусом с жаркого. Кушанье посыпьте нарезанной зеленью петрушки. К мясу подайте свеклу, фаршированную хреном.

Свекла, фаршированная хреном

1 кг мелкой свеклы, 1 корень хрена, уксус, сахар, соль.

Свеклу помойте, залейте кипятком и варите в закрытой посуде до готовности. Воду слейте, свеклу очистите и чайной ложкой выньте середину, чтобы образовалось углубление. Свеклу сбрызните уксусом, разведенным наполовину кипяченой водой, растворив в нем щепотку сахара и соли. Перед подачей на стол углубление заполните тертым хреном, заправленным солью, сахаром и уксусом.

Бигос

1 кг квашеной капусты. 1 кг свежей капусты, 500 г свинины, 300 г копченой грудинки, 200 г колбасы, 200 г ветчины, 100 г свиного жира, 50 г сушеных слив, 3 — 4 сушеных гриба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 стакан красного сухого вина, сахар, молотый перец, соль.

Квашеную капусту промойте холодной водой, залейте небольшим количеством кипятка и тушите со столовой ложкой жира, пока не станет мягкой. Свежую капусту очистите, помойте, нашинкуйте, посолите, помните в миске и через 15 минут залейте небольшим количеством кипятка. Добавив ложку жира, тушите ее с мелко нарезанными грибами, которые предварительно нужно тщательно вымыть и отварить. Воду, в которой варились грибы, подливайте по мере выкипания жидкости.

Свинину помойте, нарежьте кусками, посолите, подрумяньте на сковороде в горячем жиру вместе с нашинкованным луком. Отдельно поджарьте нарезанную кружочками колбасу без шкурки, кубики грудинки и ветчины. Подготовленные продукты соедините с капустой, заправьте солью, сахаром, перцем по вкусу, добавьте лавровый лист, накройте и тушите 10—15 минут. Чтобы бигос был острее, перед тем как снять блюдо с огня, влейте в него стакан красного вина и добавьте сваренные в небольшом количестве воды сушеные сливы без косточек.

Лучше всего тушить бигос в гусятнице. В ней и подавайте кушанье на праздничный стол, обернув белым полотенцем.

Компот из яблок на вине

1 кг яблок, 300 г сахара, 2 л воды, 1 стакан белого сухого вина, цедра 1 лимона, 2—3 бутона гвоздики, ягоды из варенья.

Из воды, сахара и вина сварите сироп, опустите в него очищенные и нарезанные яблоки, лимонную цедру и гвоздику. Держите на огне, пока яблоки не станут мягкими.

Охлажденный компот подавайте в стеклянной компотнице с ягодами из варенья.

Апельсиновые корзиночки с фруктами

5 больших апельсинов, 0,5 стакана сметаны, 2 белка, 50 г сахарной пудры или 300 г мороженого. 50 г очищенных орехов, 1 яблоко, 50 г изюма, 1 груша, 5—6 слив из компота, 4—5 ч. ложек вишневого и клубничного варенья, 2—3 ст. ложки рома или коньяка, ягоды из варенья.

Апельсины вымойте в горячей воде, разрежьте на половинки и осторожно ложкой выньте мякоть. Края апельсиновой кожуры, пользуясь ножницами, нарежьте зубцами. Удалив зерна, порежьте апельсиновую мякоть, добавьте натертое на крупной терке яблоко, крупно дробленные орехи, нарезанные кубиками сливы и грушу, варенье без сиропа, промытый изюм, сбрызните ромом и перемешайте.

Приготовленной начинкой наполните апельсиновые корзиночки. Сверху горкой выложите смесь взбитой сметаны и взбитых с сахарной пудрой белков или мороженое. Украсьте ягодами из варенья и дроблеными орехами.

Каждую корзиночку положите на стеклянную тарелку.

Не забудьте подать ложечки.

Мороженое с вином

400 г сливочного мороженого, 1 бутылка белого десертного вина, ягоды из клубничного варенья.

В бокалы налейте вино, положите мороженое, а сверху — ягоды. Подайте чайные ложечки.

Ломанцы с маком

Для теста: 300 г муки, 100 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 1 желток, 2—3 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

1 стакан мака, 1 стакан молока или сливок, 150 г сахара, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка вишневого варенья, 100 г изюма, 100 г очищенных орехов, апельсиновая цедра, ванилин.

Маргарин порубите с мукой, просеянной с содой, добавьте сахар, яйцо, желток, сметану и замесите тесто. Дайте ему постоять. Раскатайте, положите его на смазанный жиром противень, наколите вилкой и нарежьте квадратиками. Выпекайте в горячей духовке 15 — 20 минут.

С запаренного мака слейте воду, разотрите его порциями в глиняной миске или пропустите два-три раза через мясорубку, добавьте сахар, растопленный мед, изюм, натертую на мелкой терке цедру, ванилин, разведите массу молоком и смешайте с наломанными коржиками.

Рекомендуем подать блюдо в керамической миске с деревянной ложкой, украсив вишневым вареньем и половинками орехов.

Шоколадный вафельный торт

5—6 вафель.

Для крема: 300 г сливочного масла, 150 г очищенных орехов, 1 банка сгущенного какао, 1 ст. ложка коньяка, ромовая эссенция.

Для украшения: вишни и крыжовник из варенья.

Масло разотрите до образования пены, добавляя по ложке сгущенное какао, поджаренные дробленые орехи, влейте коньяк, несколько капель ромовой эссенции. Все хорошо перемешайте и охладите. Две трети крема нанесите на вафли.

Торт придавите грузом и оставьте на несколько часов, чтобы спрессовался. Затем остатками крема смажьте его верх и бока, украсьте вишнями и крыжовником из варенья, бока обсыпьте вафельной крошкой.

Вергуны «Цветочки»

500 г муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 100 г сметаны, 1 ст. ложка рома, 2— 3 ст. ложки вишен из варенья, сахарная пудра, ванилин.

Для жаренья: 500 г растительного сала или масла.

Масло порубите с мукой, добавьте яйца (два белка оставьте для смазывания), сметану, ром, сахар и замесите некрутое тесто. Разделите его на три части. Одну часть тонко раскатайте, нарежьте полосами 3х15 см. Посередине каждой полоски сделайте надрез, вытяните через него один конец. Жарьте с обеих сторон в большом количестве растительного масла.

Вторую часть теста раскатайте и вырежьте круглые коржики, края которых надрежьте в пяти местах. Середину коржика смажьте белком, положите на него другой коржик и придавите пальцем, чтобы склеились. Жарьте с обеих сторон. В середину готового «цветка» положите вишню из варенья.

Третью часть теста порежьте полосками 4х10 см. На одной из длинных сторон каждой полоски сделайте через сантиметр надрезы, ненадрезанную часть смажьте белком. Полоску скрутите рулетиком и поджарьте, тоже получится «цветок».

Вергуны выложите на большое блюдо и посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Фруктовые пирожные

Для теста: 600 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 3—4 желтка, 0,5 стакана сметаны, цедра 1 лимона, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: фрукты из компота или варенья.

Для белковой пены: 3—4 белка, 200 г сахара, ванилин.

Масло порубите с мукой, просеянной с содой, добавьте растертые с сахаром и цедрой желтки, сметану, замесите тесто (если тесто получится густым, влейте в него 2—3 столовые ложки холодной воды) и поставьте на несколько часов в холодное место. Затем тесто перемесите, тонко раскатайте, наколите вилкой и вырежьте стаканом коржики. Пеките на смазанном жиром противне в горячей духовке (240°) до полуготовности.

Взбейте белки до образования пены, затем постепенно добавьте в них сахар, пока он полностью не растворится, всыпьте ванилин. Пену кондитерским шприцем выдавите по краю коржиков и поставьте их снова в духовку. Когда пена подрумянится, выньте пирожные из духовки.

Перед подачей на стол положите на пирожные фрукты. Пирожные будут выглядеть красивее, если на каждое положить разные фрукты, обвалянные в сахарном песке.

Коктейль «Новогодний»»

1 бутылка десертного вина, 1 стакан вермута, 0,5 стакана коньяка, 1 стакан апельсинового сока, 1 стакан виноградного сока, пищевой лед, ягоды из варенья.

Заполните фужеры на треть льдом, долейте по одной части вермута, апельсинового и виноградного сока и две части вина. Добавьте по столовой ложке коньяка. Подайте с соломинкой, нанизав на нее ягоду из варенья.

Абрикосовый напиток

1 бутылка белого десертного вина, 2 бутылки минеральной воды, 200 г сахара, 1 л компота из абрикосов, 1 /3 стакана коньяка, пищевой лед.

Хорошо охлажденные вино и компот влейте в стеклянную миску, размешайте с сахаром, опустите нарезанные соломкой абрикосы. Затем добавьте коньяк и минеральную воду. Сразу же разлейте в стаканы, бросив в каждый кусочек пищевого льда.

Подайте соломинки и ложечки. Соломинки украсьте клубникой или вишней из компота.

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Бутерброды «Дед Мороз».
Бутерброды с орехами.
Бутерброды со широтами.
Бутерброды «Парусник»
Паштет из гусиной печени в яблоках.
Новогодние «игрушки».
Овощной салат «Зайчики».
Гренки с сардельками.
Бульон куриный с домашней лапшой.
Томатный суп.
Булочки из заварного теста с мясом.
Мясные рулетики.
Рисовая запеканка с курицей.
Компот из яблок и консервированных абрикосов.
Яблоки и абрикосы с заварным кремом.
Сладкий салат.
Фрукты на спичках.
Торт «Елка».
Медовички.
Молочный коктейль «Здоровье».
Молочно-клубничный коктейль.

Бутерброды «Дед Мороз»

1 булка хлеба, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки майонеза, 1 вареная морковь, 1 красный маринованный помидор, зеленый лук.

Ломтики хлеба смажьте маслом и положите на них желтком вниз половинки яиц. Из зеленого лука сделайте глаза, из вареной моркови — нос и рот, бороду выложите из майонеза или натертого на мелкой терке твердого сыра. Шапочкой может служить кусочек помидора или красного маринованного сладкого перца. Подайте бутерброды на тарелке на бумажной салфетке, украсив их листочками петрушки.

Бутерброды с орехами

100 г печенья, 100 г творожных сырков, 50 г очищенных орехов, варенье.

Намажьте печенье творожной массой, растертой с вареньем Сложите по два печенья вместе и положите сверху половинку ореха.

Бутерброды со широтами

2 рогалика, 100 г сливочного масла. 0,5 банки шпрот, зелень петрушки, твердый сыр.

Рогалики нарежьте кружочками, на мажьте маслом, растертым со шпротами, посыпьте сыром, натертым на мелкой терке, воткните маленький листочек петрушки.

Сложите на тарелке в один ряд бутерброды с орехами, в другой — со шпротами.

Бутерброды «Парусник»

1 буханка хлеба, 1 сельдь, 1 небольшое яблоко, 2 отварные картофелины, 1 маринованный огурец, 1 лимон, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка майонеза, соль.

С выпотрошенной и вымоченной в молоке сельди снимите кожу, удалите кости и мелко порубите филе. Яблоко вымойте и натрите на крупной терке. Картофель и огурец нарежьте мелкими кубиками. Продукты соедините, посолите по вкусу и смешайте с майонезом и сметаной.

Салат выложите на ломтики хлеба, вырезанные в форме лодки. Кружочки лимона вертикально вставьте в салат. Для паруса вместо лимона можно использовать нарезанный тонкими кружочками огурец, закрепленный на спичке.

Паштет из гусиной печени в яблоках

500 г крупных яблок, гусиная печень, 50 г сала, 50 г сливочного масла, 50 г булки, 2 ст. ложки майонеза, несколько ягод клюквы, молотый перец. соль, желтки сваренных вкрутую яиц.

Печень и сало нарежьте, потушите в небольшом количестве воды, пропустите дважды через мясорубку вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой, разотрите с маслом. Посолите и поперчите по вкусу. Яблоки вместе с кожурой нарежьте достаточно толстыми кружочками и выньте из них сердцевину. На ее место вложите шарики охлажденной паштетной массы, посыпьте желтком, протертым через сито. Украсьте блюдо ягодами клюквы и майонезом.

Новогодние «игрушки»

Малышей за праздничным столом позабавят смешные новогодние «игрушки». Чтобы их приготовить, нужны несколько сваренных вкрутую яиц, маринованные и вареные овощи, ягоды, 2—3 столовые ложки творога, зелень петрушки, зеленый лук и немного фантазии.

На блюдо налейте майонез или сметану, сверху посыпьте тертым твердым сыром, а затем разложите различные «игрушки». Украсьте листочками- петрушки.

«Корзиночка с ягодами»

Разрежьте яйцо поперек пополам, острый его конец срежьте так, чтобы «корзиночка» хорошо стояла на тарелке. Осторожно чайной ложкой выньте желток. Края белка нарежьте зубцами. В углубление положите ягоды клюквы или зерна граната. Из зеленого сладкого перца или пера лука сделайте ручку к «корзиночке».

«Клоун»

Небольшой квадратный ломтик хлеба намажьте маслом. Сверху положите половинку яйца. Вставьте ягоды-глаза, нос сделайте из моркови, рот — из красной свеклы, челку — из протертого через сито желтка, шапочку — из красного сладкого перца.

«Ежик»

В яйцо воткните жареную хрустящую картофельную соломку или перья зеленого лука, нос сделайте из кусочка зеленого лука, глаза — из ягод клюквы или зерен граната. Яйцо с одной стороны немного срежьте и воткните ножки из картофельной соломки.

«Котик»

На половинке яйца с широкого его конца вырежьте ушки, вставьте сушеные ягоды черники — глаза и нос. Из стеблей

петрушки сделайте усы. Головку «котика» положите на намазанный маслом ломтик булки.

«Утенок»

Большую половинку белка разрезанного вдоль яйца положите выпуклой стороной вверх на смазанный маслом ломтик хлеба. Посыпьте белок протертым через сито желтком. Глаза и клюв «утенка» сделайте из вареной моркови.

«Лодочка»

На смазанный маслом ломтик булки положите половинку разрезанного вдоль яйца желтком вверх. Из твердого сыра вырежьте треугольник-парус и прикрепите к нему «флажок» из красного сладкого перца.

«Мухомор»

Из огурца или яйца сделайте ножку, а из красного помидора — шляпку. «Гриб» поставьте на лист салата или капусты. «Шляпку» посыпьте рубленым белком.

Овощной салат «Зайчики»

500 г отварного картофеля, 100 г вареной моркови, 2 соленых огурца, 2 яблока, 2—3 маринованных гриба, 2 сваренных вкрутую яйца, 300 г зеленого горошка, 2/3 банки майонеза, 1 луковица, несколько ягод клюквы, зеленый салат, зеленый лук, соль.

Еще теплый картофель и соленые огурцы нарежьте кубиками, морковь — соломкой, лук и маринованные грибы мелко порубите, яблоки с кожурой натрите на крупной терке. Все это посолите и смешайте с зеленым горошком и двумя столовыми ложками майонеза.

Пока салат не остыл, сформуйте из него яйцеобразные шарики (холодный рассыпается) и положите каждый на отдельную тарелочку, подстелив лист салата или капусты. Полейте майонезом, посыпьте натертым на терке твердым сыром. Из клюквы или калины сделайте глаза и нос, из белков — уши и хвостик. Вокруг «зайчиков» посыпьте нарезанный зеленый лук.

Сделайте столько «зайчиков», сколько будет детей.

Гренки с сардельками

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 500 г сарделек, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка горчицы.

Булку нарежьте маленькими ломтиками и намажьте маслом. Очищенные сардельки нарежьте кусочками, слегка смажьте их горчицей и смазанной стороной положите на ломтики булки. Сверху посыпьте натертым на крупной терке сыром.

Бутерброды сложите на смазанный маргарином противень и поставьте на 10—15 минут в духовку. Подайте горячими.

Бульон куриный с домашней лапшой

1 курица, 1 луковица, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 сельдерей, 150 г капусты, соль.

Для лапши: 300 г муки, 2 яйца, соль.

В кипящую подсоленную воду (2 л) с овощами опустите подготовленную тушку молодой курицы, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности, добавив в конце капусту. Курицу выньте, а бульон оставьте отстаиваться, после чего снимите жир.

Просейте муку, сделайте в ней углубление, в которое вбейте яйца, и замесите тесто. Раскатайте его очень тонко и положите на посыпанную мукой салфетку, чтобы подсохло. Затем снова положите на доску, посыпьте мукой, скатайте в рулет и мелко нарежьте. Варите в большом количестве подсоленной воды, часто помешивая. Через 3—4 минуты после того как лапша всплывет, откиньте ее на дуршлаг и обдайте кипятком.

Положите лапшу в тарелки, залейте бульоном и посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Из отварной курятины приготовьте запеканку. Мясо можно подать и с гарниром.

Томатный суп

500 г мяса с косточкой, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 луковица, 2 стакана томатного сока, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, сахар, соль.

Мясо вымойте, залейте 1,5 л холодной воды и поставьте на огонь, положите вымытые и очищенные овощи, посолите и варите до готовности. Выньте мясо, добавьте в бульон томатный сок, смешанную с мукой сметану, заправьте солью, сахаром по вкусу, закипятите.

Налейте суп в глубокие тарелки или чашки и посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Подайте к супу горячие булочки из заварного теста с мясом.

Булочки из заварного теста с мясом

Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, соль.

Для начинки: 300 г вареного мяса, 50 г булки, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо, 1 луковица из бульона, молотый перец, соль.

Закипятите масло, смешав его с двумя стаканами воды, снимите с плиты, всыпьте просеянную муку, щепотку соли и перемешайте, чтобы образовалась однородная масса (энергично действуйте ложкой до тех пор, пока тесто не станет отставать от стенок посуды и не утратит запах муки). Немного охладив тесто, по одному вбивайте в него яйца, старательно растирая массу ложкой. Когда тесто станет эластичным, поставьте его на час в холодное место, чтобы загустело. Набирайте ложкой шарики теста величиной с орех, выкладывайте на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке (210—220°) 20 минут. Первые 10 минут духовку не открывайте, иначе тесто осядет.

Когда испеченные булочки остынут, надрежьте каждую острым ножом и наполните начинкой. Для начинки вареное мясо, замоченную в бульоне булку, лук пропустите через мясорубку, добавьте маргарин, яйцо, перец, соль и хорошо перемешайте. Перед подачей на стол булочки поставьте на несколько минут в горячую духовку.

Мясные рулетики

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 2 ст. ложки маргарина, 100 г булки, 1 яйцо, 1 луковица, сухари, чернослив, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте кусочками, пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте замоченную в воде и слегка отжатую булку, сырое яйцо, перец, соль и хорошо перемешайте. Разделите фарш на части, вложите в каждую по два-три чернослива без косточек, скатайте на посыпанной сухарями доске рулетики, обжарьте их в маргарине и запеките в духовке. По мере выпаривания сока подливайте воду. Рулетики подайте горячими на овальных блюдах. По одну сторону выложите разогретый зеленый горошек, по другую — отварной картофель, посыпанный зеленью петрушки и политый растопленным маслом.

Рисовая запеканка с курицей

300 г вареной курятины, 1 стакан риса, 300 г зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 1 вареная морковь, соль.

Для соуса: 50 г маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 стакан куриного бульона, соль.

Перебранный и тщательно промытый рис залейте двумя стаканами горячей воды или куриного бульона, добавьте 1 столовую ложку масла, перемешайте и, накрыв, поставьте на 15 — 20 минут в горячую духовку. Если после этого рис окажется слишком сухим, влейте еще 0,5 стакана бульона и, неперемешивая, опять поставьте в духовку.

Курятину нарежьте кубиками, поджарьте на сливочном масле, смешайте с рисом, нарезанной кубиками морковью и горошком, посолите, плотно уложите в смазанную маслом посуду и поставьте в теплую духовку.

Перед подачей на стол запеканку осторожно выложите на круглое блюдо. Кушанье можно украсить половинками кружочков лимона. Отдельно в соуснике подайте к запеканке бархатистый соус.

Для соуса муку поджарьте на маргарине до кремового цвета. Постепенно вливайте бульон, помешивая, пока не загустеет. Посолите. Для улучшения вкуса в соус можно добавить 2—3 столовые ложки сметаны и несколько капель лимонного сока.

Компот из яблок и консервированных абрикосов

1,5 кг яблок, 1 л консервированного компота из абрикосов, 0,5 лимона, 300 г сахара, 2 л воды, ягоды из варенья.

Яблоки очистите. Большие разрежьте на четыре части, маленькие — на две, выньте сердцевину, натрите каждый кусочек разрезанным лимоном и положите в кастрюлю с кипящим сахарным сиропом. Добавьте лимонную цедру. Когда яблоки сварятся, компот охладите и соедините с абрикосовым компотом.

Подайте в стаканах без яблок и абрикосов, положив в каждый по ягодке из варенья.

Яблоки и абрикосы с заварным кремом

Яблоки и абрикосы из компота, варенье.

Для крема: 1,5 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, ванилин.

Яблоки сварите (следите за тем, чтобы не разварились). Выньте их из воды на тарелочки, а когда остынут, обложите вокруг абрикосами, залейте кремом и украсьте вареньем.

Для крема желтки разотрите с сахаром добела, всыпьте муку, размешайте и понемногу вливайте горячее молоко, растирая, чтобы не было комков. Поставьте на огонь и перемешивайте, пока не загустеет (не кипятите). Затем снимите с плиты и, продолжая перемешивать, постепенно добавляйте в теплый крем взбитые белки. После этого соедините с маслом и ванилином.

Сладкий салат

2 яблока, 2—3 груши и 4 персика из компота, 200 г очищенных грецких орехов, 3—4 мандарина, сок 0,5 лимона, 1 стакан сметаны, 100 г сахарной пудры, фруктовый сок, вишни из варенья.

Очищенные яблоки и груши нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком, добавьте очищенные от кожицы и нарезанные соломкой персики, дробленые орехи, дольки мандаринов. Массу сбрызните каким-нибудь фруктовым соком и перемешайте. Выложите в вазу.

Перед подачей на стол полейте салат взбитой с сахарной пудрой сметаной или мороженым и украсьте вишнями из варенья.

Фрукты на спичках

1 большое яблоко, ягоды и фрукты из компота.

На специальные деревянные или пластмассовые спички нанижите различные ягоды из компота (вишни, черешни, виноград) и нарезанные кубиками фрукты (персики, груши и т. д.).

Спички воткните в яблоко. Подайте на стеклянной тарелочке к фруктовым напиткам или сокам.

Торт «Елка»

Для теста: 300 г муки, 250 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара,

1 желток, 2 ст. ложки сметаны, сок 0,5 лимона, соль.

Для начинки: 500 г абрикосового джема, 1 белок, лимонная цедра.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 30 г какао.

Для украшения: сахарная пудра, мармелад.

Масло порубите с мукой, добавьте сахар, желток, лимонный сок, сметану, замесите тесто и вынесите его на

2 часа в холодное место. Затем тесто еще раз вымесите и разделите на три части. Раскатайте коржи, наколите их вилкой и испеките в форме для торта. Вынимайте коржи из формы осторожно, чтобы не покрошились. Еще горячие смажьте джемом, растертым с белком и лимонной цедрой, и придавите грузом. На следующий день полейте торт шоколадной помадкой. Она делается следующим образом. Из сахара, сметаны, какао сварите сироп, а затем хорошо разотрите его с маслом и горячий вылейте на торт.

Положив на торт бумажный шаблон с изображением зайчат, посыпьте его через сито сахарной пудрой. Осторожно снимите бумагу, чтобы не повредить контуры рисунка. Посередине из зеленого мармелада выложите зеленую елочку. Края торта украсьте фигурным цветным мармеладом, половинками орехов.

Медовички

Для теста: 500 г муки, 150 г меда, 150 г сахара, 2 яйца, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка молотых корицы с гвоздикой, 1 ч. ложка соды.

Для помадки: 2 белка, 200 г сахарной пудры, сок 0,5 лимона, 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки молока, 3 ст. ложки вишневого сиропа.

Влейте в просеянную муку с содой растопленный мед с пряностями, добавьте сахар, яйцо, 3 желтка, масло и замесите тесто. Чем дольше будете вымешивать, тем лучше тесто будет подходить во время выпекания. Если тесто густое и крошится, влейте 2 — 3 столовые ложки сваренного кофе. Оставьте тесто на ночь. На следующий день снова вымесите, раскатайте, вырежьте формочкой звездочки. В центре каждой наперстком сделайте отверстие. Смажьте коржики белком и пеките в нагретой духовке 10—15 минут. Еще горячими звездочки смажьте снизу помадкой.

Для помадки белки разотрите с сахарной пудрой и лимонным соком. Часть помадки закрасьте сваренным на молоке какао, а часть вишневым сиропом.

Медовички испеките заранее и сложите в полиэтиленовый мешочек. Их можно вешать на разноцветных нитках на елку.

Молочный коктейль «Здоровье»

3 стакана молока, 3 стакана виноградного сока, сок 0,5 лимона, 2 яйца, 100 г сахара.

Холодное кипяченое молоко, виноградный и лимонный соки взбейте с сырыми яйцами и сахаром в миксере или взбивалкой до образования пены. Подайте в стаканах с соломинками.

Молочно-клубничный коктейль

1 л молока, 1 стакан клубничного сиропа, ванилин.

Холодное кипяченое молоко взбейте в миксере с сиропом и ванилином. Пенистый напиток подайте в небольших стаканах с соломинками.

8 МАРТА

Каждый листок календаря не только предвещает теплое дыхание весны, но и приближает к празднику — Международному женскому дню. В предпраздничные дни едва ли не больше всех озабочены мужчины. Каждый старается приготовить к этой дате самый лучший, самый оригинальный подарок матери, жене, дочери или невесте.

Хочется прийти мужчинам на помощь и дать добрый совет: ваш подарок, уважаемые мужчины, только тогда принесет наибольшую радость и приятно удивит, когда, вручив своим подругам сувениры и букетики подснежников, вы сами накроете праздничный стол и освободите женщин от работы на кухне. Пусть не пугает вас то, что навыков в этом пока не хватает...

Прежде всего закажите или купите торт, если сами не сможете его испечь. Закупите необходимые продукты или полуфабрикаты, из которых потом приготовите кушанья.

Сервировка стола — дело не такое уж сложное. Под каждую тарелку желательно постелить небольшую полотняную или бумажную салфетку. Справа от тарелки положите лезвием к ней столовый нож, если собираетесь подавать суп, то возле ножа — ложку, слева от тарелки вилку. Фужер или бокал для вина ставят перед тарелкой справа так, чтобы им было удобно пользоваться. Перед каждым прибором поставьте в небольшой рюмочке подснежники — символ вечной весны.

Холодную закуску можно разложить на одном овальном блюде: сначала кружочки колбасы, затем в один ряд — нарезанный огурец, за ним — приготовленный салат, все посыпьте нарезанным зеленым луком. Украсьте закуску сваренным вкрутую яйцом, нарезанным кружочками или дольками.

Подавая напитки, помните, что они должны быть охлажденными. В стакан или рюмку бросьте кусочек льда, кружочек лимона, дольку апельсина или ягоду из варенья.

Вся «соль» подготовленного вами торжества должна заключаться в том, чтобы хотя бы одно блюдо приготовить собственноручно. Загляните в кулинарную книгу, выберите несложный рецепт и смело беритесь за работу. Действуйте полностью самостоятельно, ни в коем случае не обращайтесь к женщинам за помощью.

Не забудьте о цветах на праздничном столе. В этот день они особенно порадуют женщин. Удобнее всего поставить цветы в низкую вазу, так как высокие букеты заслоняют лица. Иногда букетики или цветок кладут на тарелку каждой женщине — она может приколоть их к платью.

Нет сомнения в том, что ваши старания и внимание будут оценены женщинами по достоинству. Желаем вам, мужчины, успеха!

МЕНЮ НА 8 МАРТА

Колбаса с соусом из хрена.
Яйца с зеленым горошком.
Салат из свежих огурцов, редиса и сыра.
Бутербродный слойник.
Рыба, фаршированная рисом с грибами.
Салат из фасоли и соленых огурцов.
Паштет из копченой рыбы.
Фаршированный батон.
Творог на листьях салата.
Свежие огурцы с редисом.
Блинчики с паштетом.
Окрошка овощная.
Пирог с начинкой (пицца).
Гренки горячие с яйцами.
Шашлычки из колбасы и грибов.
Сардельки в капустных листьях.
Телячья грудинка, тушенная с огурцами.
Говядина запеченная.
Картофельные пальчики.
Десерт из свежих яблок и консервированных абрикосов.
Мороженое с шампанским.
Мороженое с фруктами из компота.
Пирог с маковой начинкой.
Торт медовый.
Бублики из творожного теста.
Пирожные «Осиные гнезда».
Пунш «Рыбацкий».
Горячее пиво.
Ягодный напиток.
Черный кофе с лимоном.

Колбаса с соусом из хрена

500 г колбасы.

Для соуса: 2 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 3 сваренных вкрутую яйца, сахар, соль.

Колбасу, сняв с нее кожицу, нарежьте кружочками. Приготовьте соус. Для этого желтки разотрите с майонезом, сметаной, добавьте хрен, соль, сахар по вкусу. Соус должен быть густым и острым. Кружочек колбасы намажьте соусом, накройте другим кружочком, сверху капните немного соуса. Украсьте листочками петрушки, нарезанным помидором.

Выложите на тарелку, застланную листьями салата.

Яйца с зеленым горошком

6 сваренных вкрутую яиц, 1 банка зеленого горошка, 100 г твердого сыра,

2—3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль.

Отцеженный горошек смешайте с майонезом, добавьте сахар и соль по вкусу. Выложите в плоскую салатницу, посыпьте натертым на мелкой терке сыром, украсьте листочками петрушки. Обложите салат половинками яиц.

Салат из свежих огурцов, редиса и сыра

1 пучок зеленого салата, 1 свежий огурец, 2 пучка редиса, 200 г твердого сыра, майонез, сметана, сахар, соль.

В салатницу положите вымытые листья салата, посыпьте сахаром, затем положите кружочки огурца, на них — кружочки редиса. Посередине горкой выложите нарезанный мелкими кубиками сыр.

Отдельно в соуснике подайте майонез, смешанный со сметаной по вкусу.

Бутербродный слойник

1 булка белого и 1 буханка черного формового хлеба.

Для пасты *1*: 200 г свежего творога, 1 банка рыбных консервов в масле, 1—2 ст. ложки майонеза.

Для пасты *2*: 5 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. ложка горчицы, 2—3 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Разотрите творог с рыбой, добавьте по вкусу майонез. Для *пасты 2* яйца измельчите вилкой, добавьте нарезанный лук, горчицу, смешайте со сметаной, всыпьте соль и перец по вкусу, разотрите до образования однородной массы.

С хлеба срежьте верхнюю корку, отрежьте один ломтик от белого и два — от черного (они должны быть одинакового размера). Черный ломтик смажьте *пастой 1*, накройте белым, смажьте его *пастой 2*, сверху положите черный ломтик. Бутерброды подровняйте с боков, сложите в полиэтиленовый мешочек и поместите в холодильник.

Перед подачей бутерброды нарежьте поперек, украсьте зеленью петрушки.

Рыба, фаршированная рисом с грибам

1,2 кг карпа, 200 г риса, 100 г сливочного масла, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, аджика, перец, соль.

Рыбу очистите, и не отрезая головы, выпотрошите, вымойте, посолите. Приготовьте начинку. Рис отварите так, чтобы он был рассыпчатым. Добавьте мелко нарезанный и и с тушенный и масле лук, вареные рубленые грибы и все перемешайте. Перец, соль, аджику положите по вкусу.

Рыбу нафаршируйте, обвяжите и положите на смазанный жиром противень. Запекайте в духовке, время от времени поливая образующимся соусом или майонезом.

Запеченную рыбу уложите на блюдо целой, украсьте листочками петрушки, разрезанными на части крутыми яйцами, маринованными помидорами.

Салат из фасоли и соленых огурцов

2 стакана белой мелкой фасоли, 200 г тонкой колбасы. 2—3 соленых огурца, 2 яблока, 2 ст. ложки сметаны.

Залейте фасоль холодной водой. Когда набухнет, сварите в той же воде, не доливая в процессе варки. В ставшую мягкой фасоль положите нарезанную кубиками вместе с кожицей колбасу, причем каждый кубик должен быть надрезан со стороны мякоти с обоих концов. Варите еще 10 минут. Во время варки из кубиков образуются розочки. В охлажденную фасоль добавьте нарезанные кубиками соленые огурцы (твердую кожуру нужно предварительно срезать), натертое на крупной терке вместе с кожурой яблоко, полейте смешанным со сметаной майонезом. Для остроты в майонез добавьте 1 чайную ложку горчицы.

Выложите салат в салатницу, посыпьте нарезанным зеленым луком, обложите розочками из колбасы.

Паштет из копченой рыбы

500 г копченой рыбы, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, лук, растительное масло.

Рыбу очистите от кожи и плавников. Мелко нарезанный лук потушите в растительном масле (не румяньте). Рыбное филе, яйца, лук пропустите через мясорубку, разотрите с размягченным маслом или маргарином. Для улучшения вкуса добавьте 1 столовую ложку майонеза или 1 чайную ложку горчицы. Приготовленную массу выложите в селедочницу, придав ей форму рыбы, приставьте голову и хвост, ложкой обозначьте «чешую» и поставьте в прохладное место.

Перед подачей на стол украсьте кружочками маринованного красного перца, листочками петрушки.

Фаршированный батон

1 батон, 200 г колбасы, 100 г сливочного масла, 2 стручка маринованного красного сладкого перца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка горчицы, соль.

Батон разрежьте вдоль, выньте мякиш. Колбасу или запеченное мясо вместе с мякишем булки пропустите через мясорубку, разотрите с размягченным маслом или маргарином, горчицей, посолите. Перец нарежьте кольцами, наденьте их, как обручи, на очищенные яйца. Часть приготовленной начинки выложите в одну половину батона, разложите поверх яйца, прикройте второй половиной, заполненной начинкой. Если нет перца, нарежьте вместо него кубиками маринованный или соленый огурец, грибы. Батон заверните в полиэтилен, охладите. Перед подачей на стол нарежьте острым ножом ломтики толщиной 3 см, выложите их на тарелку, застланную бумажной салфеткой, украсьте листочками петрушки, зеленого салата.

Творог на листьях салата

400 г свежего творога, 3—4 ст. ложки сметаны, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и укропа, листья салата, несколько редисок, соль.

Творог разотрите со сметаной, смешайте с нарезанной зеленью, посолите по вкусу, разложите на листьях салата по 1 столовой ложке на каждый. Подайте на тарелке. Украсьте кружочками редиски.

Свежие огурцы с редисом

3—4 свежих огурца, 1 пучок редиса, зеленый салат, зеленый лук, соль.

Огурцы подберите короткие и толстые, вымойте их и разрежьте вдоль на четыре части. Надрежьте сердцевину в 4—5 местах и в каждый надрез вставьте кружочек редиски. Посыпьте нарезанным зеленым луком. Выложите на тарелку, украсьте листьями салата. Перед подачей на стол посолите.

Блинчики с паштетом

Для теста: 300 г муки, 0,5 л пива, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, сахар, соль.

Для начинки: 400 г вареного мяса, 2—3 ломтика булки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, соль.

Для панировки: 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, молотые сухари.

Разотрите желтки со сметаной, всыпьте соль, сахар, влейте 1 стакан пива, взбейте венчиком. Добавьте муку, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков, влейте оставшееся пиво и взбейте, затем смешайте со взбитыми в пену двумя белками. Если тесто получилось слишком густым, разбавьте его до нужной густоты холодной кипяченой водой. Налейте тонким слоем на смазанную жиром разогретую сковороду и пеките с одной стороны. Смажьте блинчик с подрумяненной стороны паштетом, подогните края, сверните рулетом. Обмакните в яично-молочную смесь, запанируйте в сухарях и обжарьте в жиру. Сложите на блюдо, украсьте зеленью петрушки. Блинчики можно приготовить накануне торжества, а перед подачей на стол разогреть.

Мясо для начинки трижды пропустите через мясорубку вместе с замоченной в мясном бульоне булкой и овощами (морковь, петрушка, лук) из бульона, добавьте яйца, масло, посолите и поперчите по вкусу, перемешайте. Если масса получилась густой и ею плохо намазывать блинчики, добавьте бульон или майонез.

Окрошка овощная

2—3 сваренных вкрутую яйца, 2—3 отварные картофелины, 1 свежий огурец, 1 пучок редиски, тертый хрен, горчица, сметана, нарезанная зелень петрушки и укропа, зеленый лук, сахар, соль.

Для кваса: 1 буханка ржаного хлеба, 4—5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 25 г дрожжей.

Хлеб для кваса нарежьте ломтиками и подсушите в духовке до образования румяной корочки. Затем залейте кипятком, а через 3 — 4 часа процедите. К хлебному настою добавьте сахар и дрожжи (а для улучшения вкуса — изюм, тмин, имбирь). Поставьте на два дня в теплое место для брожения. Готовый квас процедите и храните в холодном месте.

Опустите в хлебный квас нарезанные кубиками картофель и огурец, кружочки редиса, рубленый белок. Желтки разотрите с горчицей, хреном, сметаной и влейте смесь в окрошку. Соль и сахар добавьте по вкусу. Перед подачей на стол посыпьте окрошку зеленью петрушки и укропа.

В овощную окрошку можно добавить нарезанное кубиками охлажденное вареное мясо (телятину, говядину), вареную или полукопченую колбасу.

Пирог с начинкой (пицца)

Для теста: 300 г муки, 1 стакан теплой воды, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г грибов, 1 луковица, 100 г солонины, 2—3 яйца, 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, перец, соль.

Приготовьте тесто. Для этого растворите дрожжи в теплой воде и влейте закваску в просеянную муку. Массу посолите, добавьте масло, после чего вымешивайте ее ложкой до образования пузырьков. Поставьте в теплое место, чтобы тесто подошло, затем еще раз перемешайте его ложкой. Две трети теста выложите в круглую форму, смазанную жиром, из остального сделайте ободок, чтобы не вытекала начинка. Смажьте растительным маслом, положите начинку. Выпекайте 30 минут.

Начинку приготовьте следующим образом. Солонину и лук мелко нарежьте и тушите до тех пор, пока лук не станет прозрачным (не подрумянивать), добавьте вареные грибы, нарезанные соломкой, и продолжайте тушить до готовности, затем посолите и поперчите по вкусу. Выложив начинку на тесто, залейте ее яйцами, разболтанными с молоком или сметаной и посоленными, посыпьте петрушкой.

Готовую пиццу выложите на тарелку, нарежьте порциями и подайте с красным вином или горячим пивом.

Гренки горячие с яйцами

1 батон, 5 сваренных вкрутую яиц, 2—3 ст. ложки сметаны, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, зеленый салат, перец, соль.

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Приготовьте начинку. Вареные яйца измельчите вилкой, смешайте со сметаной, нарезанным зеленым луком, горчицей, посолите и поперчите по вкусу. Чтобы масса была более острой и хорошо намазывалась, добавьте в нее 1 столовую ложку майонеза. Намажьте ломтики батона маслом, сверху положите начинку, посыпьте натертым на терке сыром, сложите на смазанный жиром противень и поставьте на 10—15 минут в горячую духовку.

Подайте гренки горячими на блюде, украсив зелеными листьями салата.

Отдельно подайте особо приготовленное горячее пиво.

Шашлычки из колбасы и грибов

500 г тонкой колбасы, 6 луковиц, 100 г коньяка, грибы, помидоры, зеленый лук, соль, красный молотый перец.

Нарежьте колбасу кружочками толщиной 2 см. Луковицы разрежьте на четыре части и обдайте кипятком с уксусом (1:1). Очищенные и вымытые шляпки грибов поджарьте (если грибы маринованные, жарить не нужно). Помидоры нарежьте кусочками. Подготовленные продукты нанижите вперемежку на шампуры или палочки. Обжарьте в горячем жиру, переворачивая, и сразу же подайте на стол. Украсьте зеленым луком, посыпьте перцем, сбрызните коньяком и подожгите.

Сардельки в капустных листьях

6 сарделек, 12 капустных листьев, 200 г солонины, 2 ст. ложки томата-пасты, перец, аджика, сахар, соль.

Капустные листья запарьте, отбейте утолщенную часть. Сардельки положите в кипящую воду и варите 5 — 7 минут, затем очистите от кожицы. Сало (лучше копченое) нарежьте тонкими ломтиками. В каждый лист заверните по сардельке (если она крупная, разрежьте вдоль), сверху капустный лист оберните салом и заколите спичкой без головки. Обжаривайте в жиру до тех пор, пока сало не зарумянится, затем сложите сардельки в посуду.

В жиру, оставшемся от жаренья, прокипятите томат (если он слишком густой, разбавьте водой), добавьте соль, сахар, перец, аджику по вкусу. Залейте получившимся соусом сардельки, накройте их крышкой и поставьте на 20—30 минут в духовку.

Перед подачей на стол выложите на блюдо, посыпьте нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подайте поджаренные ломтики черного хлеба.

Телячья грудинка, тушенная с огурцами

800 г телячьей грудинки, 2—3 соленых огурца, 100 г сметаны, 1 ч. ложка муки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, соль.

Телячью (или свиную) грудинку нарежьте кубиками, как на гуляш, посолите и положите в горячий жир. Время от времени перемешивайте и, если выкипает соус, подливайте холодную воду. Когда мясо зарумянится, добавьте морковь, корни петрушки и сельдерея, натертые на крупной терке, рубленый лук и тушите до готовности овощей. Затем добавьте очищенные от кожуры нарезанные кубиками огурцы и тушите до готовности.

Перед подачей на стол смешайте сметану с мукой, посолите, добавьте 0,5 стакана холодной воды, размешайте, влейте в мясо и закипятите. Снимите с плиты, на 2—3 минуты опустите в кастрюлю лавровый лист. Если соус получился слишком густой, перед тем, как влить в мясо, разбавьте его холодной водой до нужной густоты.

Подайте грудинку с отварным картофелем или рисом, посыпанным нарезанной зеленью петрушки.

Говядина запеченная

1,5 кг говядины (вырезка), 100 г солонины, 1 луковица, 100 г красного столового вина, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 1 банка майонеза, 1 — 2 ст. ложки сметаны, 4 — 5 маринованных грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, сахар, соль.

Мясо вымойте, срежьте пленку, отбейте, сбрызните вином и оставьте на 8 часов в фарфоровой или глиняной посуде. Затем нашпигуйте тонкими полосками солонины и обжарьте в горячем жиру. После этого положите в гусятницу, влейте жир, оставшийся от жаренья, и 0,5 стакана воды, добавьте нарезанный полукольцами лук и тушите на слабом огне под крышкой, периодически подливая вино или воду.

Готовое мясо охладите, нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками, украсьте листочками петрушки, помидорами. Отдельно подайте острый соус из маринованных грибов.

Для соуса мелко рубленные грибы и измельченные вилкой яйца смешайте с майонезом. Добавьте по вкусу сметану, соль и сахар.

Картофельные пальчики

300 г муки, 200 г маргарина, 300 г картофеля, 2 яйца, тмин, соль.

Картофель очистите и сварите в подсоленной воде, следя за тем, чтобы он не переварился. Маргарин порубите с мукой, добавьте натертый на мелкой терке охлажденный картофель, желтки и замесите некрутое тесто. Скатайте из него валики толщиной с мизинец, порежьте их на кусочки длиной 7 — 10 см, выложите на смазанный жиром противень, смажьте белком, посыпьте крупной солью с тмином и пеките в горячей духовке 10 —15 минут.

Готовые пальчики выложите на плетеную тарелку, застланную салфеткой.

Десерт из свежих яблок и консервированных абрикосов

500 г яблок, 100 г сахара, 1 л воды, 1 банка консервированного компота из абрикосов, 1 ст. ложка желатина, лимонная цедра.

Яблоки очистите, разрежьте на четыре части, выньте сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками, залейте холодным сиропом, сваренным из воды, сахара и лимонной цедры. Спустя 2—3 часа разложите яблоки и абрикосы по тарелочкам для компота и залейте желе. Поставьте в холодное место, чтобы оно застыло.

Желе приготовьте следующим образом. Залейте желатин холодной заваркой чая (0,5 стакана). Через час поставьте в посуду с горячей водой и непрерывно помешивайте до полного его растворения, затем смешайте с 1 л сиропа от компота.

Мороженое с шампанским

500 г мороженого, 1 бутылка шампанского.

Положите в бокалы до половины их высоты мороженое и долейте шампанского. Не забудьте подать к десерту чайные ложки.

Мороженое с фруктами из компота

1 л сливок, 200 г сахара, 5 желтков, 100 г грецких орехов, фрукты из варенья или компота, ванилин.

Желтки разотрите с сахаром до образования пышной массы, затем постепенно влейте теплые сливки или молоко и поставьте на легкий огонь, все время помешивая, пока масса не начнет густеть (до кипения не доводите). Охладите и поставьте в морозильник. Время от времени перемешивайте, чтобы мороженое быстрее заморозилось.

Перед подачей на стол разложите в плоские компотницы по 1 ложке мороженого, затем фрукты без сиропа (груши, абрикосы, клубнику), сверху снова мороженое, посыпьте поджаренными дроблеными орехами.

Пирог с маковой начинкой

600 г муки, 350 г маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: 400 г мака, 200 г сахара, 100 г дробленых орехов, 100 г изюма, 4 белка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка меда, ванилин.

Маргарин порубите с мукой, просеянной с содой, добавьте сахар, желтки, сметану и замесите тесто. Поставьте его на 2 часа в холодное место, после чего вымешайте. Мак для начинки хорошо промойте, залейте горячей водой и поставьте на плиту, чтобы запарился. Затем воду слейте и по частям разотрите мак в глиняной посуде. Добавьте масло, сахар, мед, поставьте на слабый огонь и, непрерывно помешивая, слегка поварите. Охлажденную массу смешайте со взбитыми в пену белками, орехами, изюмом и ванилином. (Вместо изюма можно положить ягоды из варенья).

Раскатайте две трети теста, выложите его на застланный промасленной бумагой противень, наколите вилкой и положите сверху начинку. Из оставшегося теста вырежьте полоски и сделайте из них поверх начинки решетку. Смажьте белком и выпекайте в горячей духовке (200°) 45 минут. Холодный пирог нарежьте квадратами и выложите их на блюдо.

Торт медовый

Для теста: 300 г муки, 150 г сахара, 100 г молотых орехов, 2 ст. ложки растопленного меда, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1 желток, 1 ч. ложка соды, 2—3 бутона гвоздики.

Для крема: 150 г молотых грецких орехов, 200 г сахарной пудры, 200 г сметаны, 50 г шоколада, 100 г сливочного масла, 1 белок.

Муку просейте и смешайте с содой, добавьте сахар, яйца, мед, толченую гвоздику, сметану и замесите тесто. Разделите его на три части, раскатайте, наколите вилкой и выложите в смазанную жиром форму для торта. Выпекайте в духовке (180°) 30 минут, следя за тем, чтобы коржи не пересохли. Когда остынут, сбрызните их сладким черным кофе, в который добавьте 1 чайную ложку рома или коньяка.

Приготовьте крем. Разотрите масло с сахаром и белком до образования пышной массы, добавьте разогретый шоколад, орехи и смешайте со сметаной. Сложите коржи один на другой, смазывая их кремом. Смажьте кремом верх и бока торта, обсыпьте его орехами.

Торту можно придать и другую форму. На сложенные и прослоенные кремом коржи наложите вырезанное из бумаги сердце и по этому шаблону обрежьте их. Затем смажьте верх и бока торта, обсыпьте дробленными орехами и украсьте цифрой «8». Этот торт нужно испечь за 2—3 дня до праздника.

Бублики из творожного теста

500 г свежего творога, 500 г муки, 100 г маргарина, 100 г сметаны, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды.

Просейте муку с содой, добавьте маргарин, творог, сметану, сахар и порубите все вместе ножом до образования однородной массы. Домесите руками. Тесто должно быть пышным. Сразу раскатайте из него пласт толщиной 1 см. Вырежьте большой рюмкой кружки, а затем меньшей— отверстия в них. Жарьте бублики в большом количестве жира (растительное масло, кулинарный жир), вынимая, складывайте на промокательную бумагу. Еще теплыми посыпьте сахарной пудрой с ванилином. Подайте горячими.

Пирожные «Осиные гнезда»

500 г муки, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 2 желтка сырых яиц, 200 г сметаны, 50 г дрожжей.

Для начинки: 100 г маргарина, 100 г дробленых орехов, 100 г изюма, 100 г сахара.

В просеянную муку влейте сметану с измельченными дрожжами, добавьте протертые через сито желтки сваренных вкрутую яиц, желтки сырых и замесите пышное тесто. Разделите его на две части, раскатайте тонкие пласты, смажьте их растопленным маргарином, посыпьте сахаром, орехами, изюмом (можно посыпать только сахаром и корицей), сверните в рулет и нарежьте ломтиками толщиной 5 см. Каждый сожмите внизу и выложите на смазанный жиром противень. Выпекайте в горячей духовке (200°) 30 минут. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Пунш «Рыбацкий»

1 бутылка красного столового вина, 1 л кипяченой воды, 100 г сахара.

Воду прокипятите с сахаром, влейте вино, хорошо подогрейте, но не доводите до кипения. Очень горячий напиток разлейте по керамическим чашкам и в каждую для улучшения вкуса влейте по 1 чайной ложке рома или коньяка.

Горячее пиво

1 л пива, 4 желтка, 100 г сахара, 2—3 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки корицы, цедра 1 лимона.

Заварите пиво с гвоздикой, корицей, цедрой (варите в большой посуде, так как оно легко «убегает»). Затем постепенно влейте в растертые с сахаром до образования пышной массы желтки, непрерывно помешивая. Слегка подогрейте до загустения. Горячее пиво разлейте в керамические кружки.

Ягодный напиток

1 л белого вина, 250 г варенья из разных ягод, 1 лимон, газированная вода, сахар, лед.

Приготовьте столько стаканов, сколько у вас гостей. В каждый стакан положите на 1/3 его высоты мелко толченный лед, по 1 чайной ложке малинового, клубничного или земляничного варенья вместе с сиропом, влейте до половины стакана вино, бросьте по кусочку сахара, долейте газированной воды. На край стакана наденьте кружочек лимона. Подайте с соломинкой и чайной ложкой.

Ягодный напиток готовят в присутствии гостей.

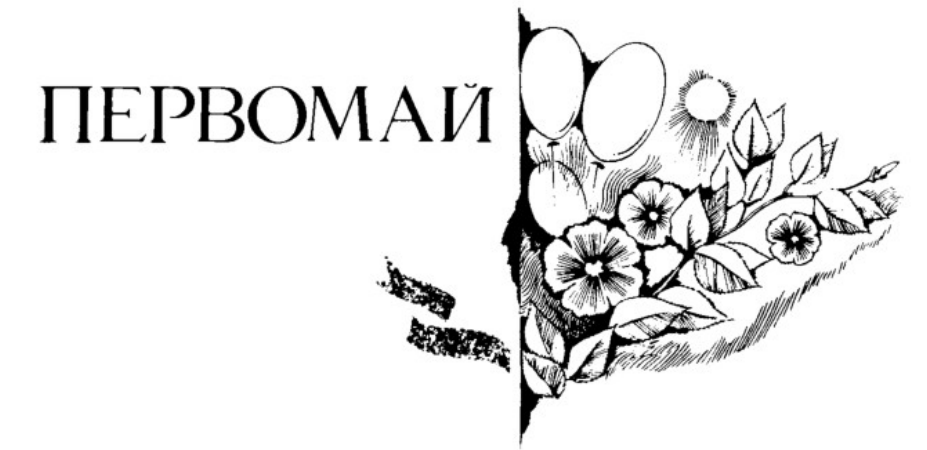
Черный кофе с лимоном

50 г молотого кофе, 0,5 л воды, лимон, сахар.

Только что смолотый кофе залейте свежим кипятком, накройте и оставьте на плите на 10 минут (следите, чтобы не закипел).

Горячий напиток разлейте в нагретые чашечки. На тарелке подайте тонко нарезанный посыпанный сахаром лимон. Поставьте на стол сахар. Помните, что кофе должен быть крепким, горячим и сладким.

ПЕРВОМАЙ



Весна принарядила землю пестрым цветеньем, и на календаре заалело — 1 Мая. Если на этот день вы пригласили своих друзей к обеду, то подготовиться к встрече следует своевременно, чтобы, принимая гостей, вы как можно меньше хлопотали на кухне.

За несколько дней до праздника купите все необходимое для приготовления сладкого печенья, а также мясо, птицу, рыбу. Птицу и рыбу сразу же выпотрошите и очистите. Эти продукты в плотно прикрытой посуде поставьте в холодильник. Там же в полиэтиленовых пакетах хорошо сохраняется день-два зеленый лук, редис, зеленый салат. Накануне праздника можно испечь коржи для тортов, пирожные. Нафаршируйте рыбу, если приготовление этого блюда входит в ваши планы. Когда она остынет, обязательно поставьте ее в холодное место, лучше всего в холодильник.

Поставьте варить борщ, бульон — то, что вы решили подать как первое блюдо, украсьте кремами торты и пирожные, полностью подготовьте мясо для запекания в духовке или жаренья.

Убрав квартиру, украсьте ее цветами, ведь Первомай — праздник труда, мира и весны и его невозможно представить без цветов. Выберите на свой вкус — нарциссы, гиацинты, маргаритки. Торжественность праздника подчеркнут красные тюльпаны или гвоздики.

Итак, когда вы возвратитесь с демонстрации, вас встретят дома чистота, уют и почти готовый обед. Сразу же после прихода

поставьте в духовку мясо и присоединитесь к членам своей семьи и гостям (кстати, им пока можно подать шашлычки «Ассорти» и томатный сок). Через час, захватив с собой одного-двух помощников, приготовьте салаты и накройте стол. Позаботьтесь, чтобы все выглядело по-весеннему, чтобы блюда были красиво оформлены. Кружочки лимона подчеркнут золотисто-коричневый цвет рыбы. Тонко нарезанный огурец украсит салаты, а скрученные спиралью и сбрызнутые лимонным соком полоски моркови — мясо. Фигурно нарезанные редиску, зеленый салат, а также кружочки сваренных вкрутую яиц используйте для оформления разнообразных блюд. В центре стола не забудьте поставить букетик фиалок или ландышей в низкой вазочке.

А может вы пригласили гостей на ужин? Тогда у вас будет больше времени для приготовления праздничных кушаний и вы еще успеете отдохнуть перед приходом друзей. Ограничиться рыбой, салатом, холодным мясом или подать и горячую еду — решите сами. При помощи редиски, свежего огурца, зелени придайте всему весенний вид. На белой скатерти разложите яркие вышитые салфетки.

Развлекайте гостей музыкой, организуйте веселую игру, танцы.

Весеннее тепло, голубое майское небо зовут на лоно природы. Впереди еще один выходной день — 2 мая. Договоритесь с друзьями, заранее приготовьте продукты, которые решили взять с собой, и с самого утра — за город! Прогулка по лесу, где на деревьях уже проглядывают нежные молодые листочки, весенние голоса птиц, вкусный обед на свежем воздухе оставят у вас самые приятные воспоминания.

Праздничного вам настроения, приятного отдыха!

МЕНЮ НА МАЙСКИЕ ПРАЗДНИКИ

Яйца с кетовой икрой.
Сельдь в сметане.
Печеная рыба под соусом из хрена.
Шашлычки «Ассорти».
Заливная телятина.
Салат из курятины.
Весенний салат.
Фаршированный редис.
Булочки из заварного теста с грибами.
Паштет из телячьей печени в корзиночках.
Суп из щавеля.
Гренки с сыром.
Бульон из куриных потрохов с сырым яйцом.
Пальчики из творога.
Суп из яблок.
Жаркое с черносливом.
Крученики из говядины с рисом.
Фаршированная телячья грудинка.
Зеленый салат со сметаной.
Курица в томатном соусе.
Галушки.
Индейка, фаршированная изюмом.
Грушевый кисель со сметаной.
Апельсиновые корзиночки с желе.
Ореховый торт.
Праздничный вафельный торт.
Пирог с какао.
Дрожжевая бабка с изюмом.
Шоколадный кекс.
Эклеры со сметанным кремом.
Ореховые пальчики.
Праздничный кофейный коктейль.
Вишневый коктейль

Яйца с кетовой икрой

6 сваренных вкрутую яиц, 50 г кетовой икры, 1 лимон, 50 г масла, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки.

Яйца разрежьте вдоль на половинки, выньте желтки, разотрите их с маслом, горчицей и заполните половинки белков. Сверху положите икру, сбрызнутую лимонным соком. Яйца выложите на стеклянную тарелку. Для украшения используйте кусочки лимона, листики петрушки.

Сельдь в сметане

2 сельди, 2 луковицы, 2 яблока, 0,5 стакана сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, сахар, уксус.

Сельди выпотрошите, отрежьте головы и хвосты, снимите кожу, удалите кости и нарежьте мелкими кусочками. Лук нарежьте кружочками, посыпьте сахаром, сбрызните уксусом. Яблоки вымойте, натрите вместе с кожурой на крупной терке. Лук, яблоки и филе сельди соедините, выложите на продолговатую тарелку, полейте сметаной, приложите голову и хвост. Блюдо украсьте кружочками яйца, посыпьте зеленым луком.

Печеная рыба под соусом из хрена

2 кг рыбы, 100 г маргарина, 1 лимон, соль.

Для соуса: 1 корень хрена, 50 г маргарина, 50 г муки, 1 стакан рыбного или овощного отвара, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 желтка сырых яиц, сок 0,5 лимона, сахар, соль.

Большие рыбины выпотрошите, очистите, отрежьте плавники, посолите и оставьте на ночь. На следующий день промойте в холодной воде, заверните каждую в промасленную маргарином пергаментную бумагу, уложите на противень вплотную одна к другой, поставьте в горячую духовку и пеките 1 час.

Тем временем приготовьте соус. Муку поджарьте на маргарине до светло-желтого цвета, добавьте натертый на мелкой терке хрен, влейте рыбный или овощной отвар и, помешивая, доведите до кипения. Если соус получился слишком густым, разведите его водой или отваром.

Сняв соус с плиты, влейте в него сметану, смешанную с лимонным соком и растертую с желтками, посолите и добавьте сахар по вкусу.

Когда рыба испечется, разверните ее и выложите на продолговатое блюдо. Полейте частью соуса, украсьте кружочками лимона. Остальной соус подайте в соуснике.

Рыбу под соусом из хрена можно подавать как холодной, так и горячей.

Шашлычки «Ассорти»

2—3 больших красных яблока, 300 г острого твердого сыра, 100 г ветчины, 100 г колбасы, 1 огурец, 4—5 маринованных грибов, 4—5 маринованных слив, 100 г очищенной сельди, 1 банка сардин, 100 г маслин, несколько редисок, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, вишни из компота.

Яблоки вымойте, вытрите и положите на круглую стеклянную тарелку. Сыр и ветчину порежьте кубиками, колбасу и огурец — кружочками, грибы — на четыре части, сельдь и сардины — полосками, сладкий перец — соломкой. Подготовленные продукты, а также целые сливы, вишни, маслины, редиску наколите в разных комбинациях на цветные пластмассовые или деревянные палочки. Палочки воткните в яблоки.

Шашлычки «Ассорти» пользуются неизменным успехом и украшают праздничный стол.

Заливная телятина

1 телячья лопатка, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 200 г маргарина, зелень петрушки, соль.

Для бульона: кость от телячьей лопатки, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 3—4 горошины черного перца, 1 ст. ложка желатина, соль.

Мясо без кости одним куском хорошо отбейте, чтобы образовался тонкий, большого размера пласт, посолите, положите посередине яйца, сверните в рулет и свяжите его белой ниткой. Обжарьте в горячем жиру, переложите в гусятницу, накройте крышкой и допеките в духовке, время от времени подливая воду.

Из костей, овощей и небольшого количества подсоленной воды с добавлением специй сварите бульон, заправьте его толченым чесноком.

Испеченный рулет охладите, удалите нитку, нарежьте ломтиками толщиной 1,5 см, которые осторожно выложите на блюдо, украсьте вареной морковью, листочками петрушки и залейте процеженным через густое сито бульоном, растворив в нем предварительно замоченный в кипяченой воде желатин (на 1 литр бульона — 1 столовая ложка желатина).

Поставьте телятину в холодное место, чтобы желе застыло.

Салат из курятины

1 отварная куриная грудинка, 1 сельдерей, 1 яблоко, по 2 ст. ложки майонеза и сметаны, сок 0,5 лимона, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок редиса, сахар, соль.

Слегка отваренный и очищенный сельдерей и яблоко натрите на крупной терке и смешайте с нарезанным кубиками мясом. Массу сбрызните лимонным соком, заправьте майонезом, сметаной, сахаром, солью и хорошо перемешайте.

Подайте порциями на листьях зеленого салата, украсив фигурно нарезанной редиской.

Весенний салат

300 г отварного картофеля. 300 г зеленого горошка, 2 свежих огурца, 3 яблока, 0,5 банки майонеза, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, растительное масло, молотый перец, соль.

Нарезанный еще теплый картофель сбрызните растительным маслом, огурцы, яблоки нарежьте мелкими кубиками, добавьте зеленый горошек, мелко нарезанный лук, посолите, поперчите и тщательно перемешайте с майонезом и сметаной.

Плоскую салатницу выстелите листьями салата так, чтобы они выступали за ее края. Приготовленную массу выложите посередине салатницы горкой, посыпьте зеленым луком и украсьте фигурно нарезанной редиской.

Фаршированный редис

10—15 редисок, 150 г брынзы или творога, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 5—4 огурца, 1 пучок зеленого лука, сметана, молотый перец, соль.

Брынзу или творог, желтки, масло и нарезанный зеленый лук разотрите до образования однородной массы, посолите и поперчите по вкусу. Если масса слишком густая, добавьте ложку сметаны.

Отберите большие красные редиски, вымойте их и очистите. Со стороны ботвы вырежьте острым ножом углубления. Используя кондитерский шприц, заполните их приготовленной массой так, чтобы образовался «стожок». Воткните в него 2—3 пера зеленого лука.

Выложите на круглую тарелку кружочки огурца. На каждый кружочек положите редиску, вокруг полейте сметаной, посыпьте рублеными белками и нарезанным зеленым луком.

Булочки из заварного теста с грибами

Для теста: 150 г муки, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, соль.

Для начинки: 150 г сушеных грибов, 2 луковицы, 50 г булки, 1 ст. ложка маргарина, молотый перец, соль.

В растопленное в кастрюле масло влейте воду и закипятите. Снимите с огня, всыпьте просеянную муку и тщательно перемешайте деревянной ложкой до образования однородной массы. Поставив кастрюлю на слабый огонь, непрерывно перемешивайте ее содержимое до тех пор, пока тесто не утратит запах муки и не станет отставать от посуды. После этого снимите его с плиты, посолите и добавьте яйца, вбивая по одному и размешивая массу. Если тесто получилось слишком густое, добавьте еще одно яйцо, а если жидкое,— поставьте на 1 час в холодное место, чтобы загустело. Затем набирайте ложкой порции величиной с яйцо, выкладывайте их на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке (220—240º) 20 минут. Первые 10 минут духовку не открывайте, иначе тесто осядет. Испеченные булочки охладите.

Приготовьте начинку. Для этого грибы отварите в небольшом количестве воды и вместе с замоченной в грибном отваре булкой без корки и потушенным в маргарине луком пропустите через мясорубку. Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте.

Перед подачей на праздничный стол каждую булочку надрежьте сверху острым ножом, заполните грибной начинкой, затем все булочки выложите на противень и поставьте на 5 минут в горячую духовку. Подайте в нагретой тарелке, украсив зеленью петрушки.

Паштет из телячьей печени в корзиночках

500 г телячьей печени, 150 г сала, 2 яйца, 150 г булки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, корень и зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 1 яйцо, сахар на кончике ножа.

Маргарин порубите с мукой, добавьте яйцо, сахар и, время от времени подливая воду или сметану, замесите песочное тесто. Поставьте его в холодное место. Через 2 часа тонко раскатайте на посыпанной мукой доске, вырежьте кружки, выстелете ими формочки, которые поставьте на противень. Пеките 15 минут в горячей духовке.

Печень замочите на 2—3 часа в воде с молоком. Снимите с нее пленку и порежьте порциями. Нарезанные лук и корень петрушки потушите в небольшом количестве воды с солью. Когда овощи станут мягкими, положите печень и тушите еще 20 минут без соли. Можно влить 2 — 3 столовые ложки сметаны. Замоченную в молоке черствую булку без корки, вместе с охлажденной печенью дважды пропустите через мясорубку. Затем добавьте яйца, масло, заправьте солью, перцем и хорошо вымесите, чтобы образовалась однородная пышная масса.

Перед подачей на стол корзиночки из теста заполните паштетом, поставьте на противень и поместите в хорошо нагретую духовку на 10—15 минут. Горячие корзиночки выложите на нагретое широкое блюдо, украсьте листочками петрушки. Подайте с маринованными грибами, красным сладким перцем.

Суп из щавеля

500 г говяжьих костей, 200 г щавеля, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, соль.

Порубленные кости положите в кастрюлю, залейте 2,5 л холодной воды и поставьте на огонь. Когда станет закипать, снимите пену, положите овощи, подпеченный на плите или на сухой сковороде лук, посолите и варите на слабом огне до готовности. Очищенный щавель вымойте, мелко порежьте, положите в бульон, заправьте сметаной с разведенной в ней мукой, и варите еще 5 минут.

Суп можно подать в тарелках, положив в каждую разрезанное на четыре части сваренное вкрутую яйцо, или, процедив, в чашках. В последнем случае к супу хорошо подать гренки с сыром.

Гренки с сыром

1 булка хлеба, 190 г сливочного масла, 100 г острого твердого сыра.

Ломтики булки намажьте с обеих сторон маслом, посыпьте натертым на мелкой терке сыром, сложите на смазанный жиром противень и поставьте на 8—10 минут в горячую духовку. Когда сыр слегка расплавится, выложите гренки на нагретую тарелку и подайте на стол.

Бульон из куриных потрохов с сырым яйцом

Потроха 2 кур, 200 г говяжьих костей, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 луковица, 100 г капусты, зелень сельдерея, яйца, соль.

Потроха и кости вымойте, залейте 2 л холодной воды и варите, сняв пену, 1 час. Добавьте очищенные овощи, подпеченную в шелухе луковицу, капусту и варите до готовности. Перед тем как снять с огня, посолите. Когда бульон отстоится, снимите жир и процедите.

Положите в каждую тарелку по сырому желтку, мелко нарезанные листочки петрушки и сельдерея, разотрите со столовой ложкой бульона, залейте горячим бульоном и подайте на стол с пальчиками из творога.

Пальчики из творога

500 г муки, 500 г творога, 500 г маргарина, 4 яйца, 1 стакан сметаны, крупная соль.

Маргарин порубите с мукой, добавьте протертый через сито творог, желтки, сметану и замесите тесто. После того как тесто полежит 2 часа на холоде, раскатайте пласт толщиной 0,5 см и порежьте его полосками шириной 2 см. Полоски выложите на противень, смажьте белком, посыпьте солью и пеките в горячей духовке (240—250°) 15 минут. Подайте на деревянной или плетеной тарелке.

Суп из яблок

500 г яблок, 1 стакан белого сухого вина, 50 г изюма, 4 желтка, 100 г саха-ра, 100 г сметаны, цедра 0,5 лимона, корица.

Яблоки вымойте, разрежьте на четыре части, залейте 1 л горячей воды и проварите. Протрите яблоки через дуршлаг, добавьте корицу, цедру, соедините с вином, всыпьте перебранный и вымытый изюм. Долейте до нужной густоты воды и закипятите. Заправьте суп растертыми с сахаром желтками и сметаной (больше не кипятите).

Подайте в чашках горячим или холодным с гренками.

Жаркое с черносливом

2 кг говядины, 200 г сала, 2 ст. ложки маргарина, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 200 г чернослива, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ч. ложка муки, сахар, соль.

Мясо нашпигуйте салом, обдайте кипятком, обсушите, натрите солью и обжарьте. Затем положите в посуду, добавьте маргарин, влейте полстакана воды и тушите на слабом огне до готовности, время от времени подливая воду.

Чернослив отварите в небольшом количестве воды. Растертую с мукой сметану, хрен соедините с соусом, который образовался во время тушения мяса, добавьте соль, сахар и доведите до кипения.

Перед подачей на стол нарежьте мясо тонкими ломтиками, полейте соусом, посыпьте нарезанной зеленью петрушки, обложите отваренным черносливом. Отдельно подайте домашнюю лапшу, политую маслом и посыпанную натертым твердым сыром.

Крученики из говядины с рисом

1 кг говядины, 1 стакан сметаны, 1 стакан риса, 2—3 сушеных гриба, 1 луковица, 100 г жира, молотый перец, соль.

Рис переберите, промойте, залейте 4 стаканами кипятка и варите 15 минут (до полуготовности), после чего воду слейте. Грибы сварите, отцедите, нашинкуйте, поджарьте с мелко нарезанным луком, заправьте солью, перцем и перемешайте с рисом.

Мясо вымойте, очистите от пленки, нарежьте порциями поперек волокон, каждую порцию хорошо отбейте, посолите, положив посередине начинку, сверните рулетиком, перевяжите ниткой, обваляйте в муке и поджарьте со всех сторон в сильно разогретом жиру. Затем сложите крученики в кастрюлю, посолите, влейте грибной отвар и тушите на слабом огне до готовности. Перед подачей осторожно снимите нитки, залейте крученики сметаной и прокипятите. Подайте на овальном блюде политыми соусом, в котором тушились.

Фаршированная телячья грудинка

1,5—2 кг телячьей грудинки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 зубок чеснока, соль.

Для начинки: 3—4 ст. ложки сухарей, 3—4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, молотый перец, соль.

Телячью грудинку хорошо вымойте, острым ножом подрежьте на ребрах пленку вместе с мясом так, чтобы образовался «карман». Частично зашейте «карман» белой ниткой.

Желтки, масло, натертый на мелкой терке лук, нарезанную зелень петрушки и укропа, соль, перец разотрите, соедините со взбитыми белками, сухарями, перемешайте. К начинке можно добавить 100 г мелко нарубленной сырой печени. Приготовленной начинкой нафаршируйте мясо, зашейте отверстие в «кармане», посолите, положите ребрами на противень, смажьте маслом, влейте 0,5 стакана воды и запекайте в горячей духовке 1—1,5 часа, не переворачивая. Мясо чаще поливайте выделяющимся соком и водой.

Из испеченной грудинки вытяните нитки, удалите кости. Нарежьте мясо вдоль ребер и выложите порции на середину блюда. Обложите отварным картофелем, который посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Подайте зеленый салат со сметаной.

Зеленый салат со сметаной

4 пучка зеленого салата, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан сметаны, 0,5 ч. ложки уксуса, сахар, соль.

Листья салата переберите и хорошо вымойте. Подержите в дуршлаге, чтобы стекла вода. Яйца разрежьте на четыре части, выньте желтки, разотрите их с уксусом или лимонным соком, заправьте по вкусу солью и сахаром, перемешайте со сметаной.

Перед подачей на стол выложите салат в салатницу, посыпьте сахаром, полейте приготовленной заправкой.

Курица в томатном соусе

1 нежирная курица, 1 луковица, 50 г маргарина, 1 — 2 сушеных гриба, 0,5 стакана сметаны, 100 г томата-пюре, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки, сахар, соль.

Разделанную курицу посолите и оставьте на 1 час. Затем обжарьте в маргарине, переложите в гусятницу, добавьте нарезанный кружочками лук, потроха, грибы, залейте 1 стаканом воды и тушите на слабом огне. При необходимости время от времени подливайте воду. Когда мясо станет мягким, выньте его и нарежьте порциями. Нарезанные соломкой грибы положите в соус, добавьте томат, растертую с мукой сметану, соль, сахар и прокипятите несколько минут. Если соус получился густой, разбавьте его холодной водой. Перед подачей порции курицы и потроха разогрейте в соусе.

Посередине круглого блюда выложите горкой галушки, а вокруг них — порции курицы. Мясо полейте соусом и украсьте зеленью петрушки.

Галушки

400 г муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, соль.

Муку просейте, всыпьте в миску, вбейте яйца, посолите, влейте 1 стакан воды и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Тесто должно быть негустым. Чем лучше вы его перемешаете, тем пышнее будут галушки. Металлической ложкой набирайте порции теста и опускайте в подсоленный кипяток. Чтобы тесто хорошо отставало от ложки, ее нужно каждый раз обмакивать в кипяток. Варите на слабом огне. Когда галушки всплывут, откиньте их на дуршлаг, облейте горячей водой, переложите на блюдо, посолите и полейте растопленным маслом.

Индейка, фаршированная изюмом

1 индейка. 50 г маргарина, (0,5 банки майонеза), соль.

Для начинки: печень индейки, 3— 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г булки, 100 г сухарей, 100 г изюма, 1 ч. ложка сахара, молотый перец, соль.

Вымачивайте тушку индейки в течение 2 часов в холодной воде, затем обсушите. На ножках осторожно подрежьте, отделяя от кости, мясо и щипцами энергичным движением вытяните сухожилия. Посолите.

Вымоченную в молоке печень порубите, соедините с замоченной в молоке и отжатой булкой, растертыми с маслом желтками, заправьте сахаром, солью, перцем по вкусу и перемешайте. Добавьте взбитые белки, сухари и вымытый в горячей воде изюм. Начинка не должна быть густой.

Заполните тушку вместе с шейкой начинкой, зашейте, свяжите ножки, крылья обрежьте до первого сустава. Смажьте индейку маргарином или майонезом, положите на противень, влейте немного воды и запекайте 2 — 2,5 часа, часто поливая мясо выделяющимся соком.

Подавайте индейку горячей, разделив на порции. Обложите мясо маринованными сливами, брусникой и персиками из компота.

Грушевый кисель со сметаной

1 л консервированного компота из груш, 100 г сметаны, ¼ стакана коньяка, 3 ч. ложки крахмала, ванилин.

Груши выньте из банки и сложите в стеклянную салатницу. К сиропу добавьте разведенный в холодной воде крахмал и, размешивая, прокипятите. Взбейте охлажденную сметану с коньяком и ванилином, соедините с охлажденным киселем и залейте груши.

Апельсиновые корзиночки с желе

5 апельсинов, сок 1 лимона, 50 г коньяка, 2 ч. ложки желатина, 2—3 ст. ложки белого сухого вина, 1 стакан сметаны, 400 г сахара, 100 г сахарной пудры, ванилин, клубника из варенья.

Апельсины вымойте щеткой в горячей воде, ополосните, разрежьте на половинки и осторожно выдавите сок. Кожуру очистите от волокна и ножницами вырежьте вокруг зубцы. В горячий сироп, сваренный из сахара и двух стаканов воды, добавьте апельсиновый и лимонный соки, коньяк и замоченный в вине желатин. Как только желе начнет густеть, вылейте его в корзиночки из апельсиновой кожуры, охладите.

Перед подачей поверх желе горкой выложите взбитую с ванилином и сахарной пудрой сметану или мороженое, украсьте клубникой из варенья.

Ореховый торт

Для теста: 200 г очищенных грецких орехов, 200 г сахара, 8 яиц, 0,5 стакана сухарей, ванилин.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для начинки: 200 г вишневого джема.

Для украшения: орехи, вишни из варенья.

Желтки разотрите с сахаром и ванилином. Добавьте к ним взбитые белки, молотые орехи, сухари, все хорошо перемешайте и вылейте в смазанную жиром и посыпанную молотыми орехами форму для торта. Выпекайте при температуре 200° 30—40 минут.

Приготовьте крем. Масло и маргарин разотрите с сахарной пудрой и ванилином. Сметану взбейте и перемешайте с молотыми орехами. Продукты соедините, влейте коньяк. Взбейте крем до образования пышной массы.

Испеченный корж разрежьте пополам. Обе половины сбрызните сладким кофе. Нижний корж смажьте джемом, на джем положите крем и накройте верхним коржом. Верх и бока торта также обмажьте кремом, обсыпьте молотыми орехами. Для украшения используйте вишни из варенья и половинки орехов.

Праздничный вафельный торт

4 вафли.

Для начинки из чернослива: 200 г чернослива, 50 г очищенных грецких орехов, 200 г сахара.

Для ореховой начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сахара, 2—3 ст. ложки молока, 1 желток, ванилин.

Для шоколадного крема: 50 г шоколада, 250 г сливочного масла, 2 желтка, 200 г сахарной пудры, 1 — 2 ст. ложки коньяка.

Для украшения: шоколад, орехи и варенье.

Отдельно приготовьте начинки и крем.

Чернослив вымойте, сварите в небольшом количестве воды, удалите косточки, нарежьте соломкой и опустите вместе с мелко дробленными орехами (или миндалем) в сироп, приготовленный из сахара и 0,5 стакана воды.

Желток разотрите с сахаром, соедините с молотыми орехами, молоком, ванилином и хорошо перемешайте, поставив на несколько минут на огонь.

Масло разотрите с сахарной пудрой, разогретым шоколадом и желтками. Для аромата влейте коньяк.

Между первой и второй вафлей проложите начинку из чернослива, между второй и третьей — ореховую, между третьей и четвертой — крем. Верх и бока торта также смажьте кремом, посыпьте тертым шоколадом, украсьте орехами и вареньем.

Пирог с какао

Для теста: 400 г муки, 400 г маргарина, 400 г сахара, 0,5 ч. ложки соды., 7 яиц. 4 ст. ложки какао, 2— 3 ст. ложки молока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г изюма, 100 г цукатов, цедра 1 лимона, 2—3 ст. ложки варенья, сахарная пудра, ванилин.

Для помадки: 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка какао, 50 г шоколада, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка коньяка.

В глиняной глубокой миске разотрите маргарин с сахаром, ванилином и лимонной цедрой, добавляя по одному яйцу и по столовой ложке какао, сваренного со столовой ложкой сахара и молоком. Затем всыпьте муку, просеянную с содой, разотрите до образования однородной массы, перемешайте с крупно дробленными орехами, изюмом, нарезанными цукатами и вареньем. Этой массой заполните смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Выпекайте при температуре 190 — 200° 40 минут. Как только пирог станет отставать от формы, выньте его из духовки.

Полейте помадкой, перед подачей на стол нарежьте на квадраты.

Чтобы приготовить помадку, сахар, сметану, какао, шоколад перемешайте, поварите 10—15 минут. Затем снимите с огня, разотрите с маслом, добавьте коньяк и залейте пирог.

Дрожжевая бабка с изюмом

Для теста: 1 кг муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сливок, 8 желтков, 2 белка, 250 г маргарина, 300 г сахара, 100 г изюма, 100 г дрожжей, ванилин.

Для помадки: 100 г сахарной пудры, 1 белок, ромовая эссенция или лимонный сок.

Для украшения: мак или поджаренные орехи.

Дрожжи, 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку сахара размешайте в 0,5 стакана теплого молока. Остальное молоко доведите до кипения, залейте им 300 г муки и разотрите, чтобы не было комков. Желтки разотрите с сахаром и ванилином до образования пышной массы. Закваску влейте в охлажденное (заварное) тесто, добавьте растертые желтки, нагретые сливки, муку и перемешайте. Затем влейте растопленный маргарин, хорошо вымесите, всыпьте перебранный и вымытый изюм, вымесите слегка, накройте и поставьте в теплое место. Смажьте формы жиром и выстелете промасленной бумагой. Когда тесто подойдет, снова вымесите, выложите в формы на 2/3 их высоты. Как только тесто вновь подойдет, смажьте его белком и выпекайте в духовке 30— 40 минут.

Охлажденные бабки выньте из форм, полейте помадкой и посыпьте маком или поджаренными орехами.

Для помадки сахарную пудру разотрите с белком до образования однородной пышной массы, добавьте несколько капель ромовой эссенции или лимонного сока по вкусу.

Шоколадный кекс

Для теста: 300 г муки, 12 яиц, 300 г сахара, цедра 1 лимона, 100 г шоколада.

Для начинки: 300 г сливового джема.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка уксуса, 50 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин, ромовая эссенция.

Взбейте белки, затем, не переставая взбивать, постепенно всыпьте сахар, добавьте желтки, муку, лимонную цедру и тщательно перемешайте, чтобы не было комков. Большую часть подготовленной массы вылейте в застланную промасленной бумагой и посыпанную сухарями узкую форму и выпекайте в горячей духовке 30 минут. Испеченный кекс сразу же выньте из формы.

Остаток теста перемешайте с тертым шоколадом и пеките, как первый кекс. Холодный бисквитный кекс разрежьте пополам по горизонтали. Шоколадный не разрезайте. Сложите кексы так, чтобы шоколадный был посередине, пропитывая слои сливовым джемом, сверху кекс покройте шоколадной помадкой. Приготовьте ее следующим образом. Сварите из сахара, уксуса и воды сироп и добавьте в него растопленный шоколад. Охладив массу, разотрите ее с маслом, ванилином и ромовой эссенцией.

Нарезанный кусочками кекс выложите на тарелку для торта.

Эклеры со сметанным кремом

Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, соль.

Для крема: 500 г сметаны, 100 г сахарной пудры, ванилин.

Закипятите масло с 2 стаканами воды и щепоткой соли, снимите с плиты, всыпьте муку, разотрите, чтобы не было комков, и, помешивая, подержите на огне 3—4 минуты (до тех пор, пока масса не станет отставать от ложки). Затем охладите и, вбивая по одному яйцу, хорошо разотрите. Сформуйте из теста пальчики длиной 10 см, положите их на смазанный жиром противень и поставьте в горячую духовку. Через 10 минут уменьшите огонь (до этого времени духовку не открывайте, иначе тесто осядет) и пеките еще 10 минут. Холодные пирожные надрежьте и заполните взбитой с сахарной пудрой и ванилином сметаной или заварным кремом.

Подавайте на большом блюде, посыпав сахарной пудрой.

Ореховые пальчики

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 2 желтка, 200 г сахара, 150 г очищенных грецких орехов, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки коньяка.

Для помадки: 100 г сахарной пудры, 2 белка, 50 г шоколада, ванилин.

В просеянную муку натрите на крупной терке охлажденный маргарин, добавьте сахар, желтки, молотые орехи, коньяк, порубите ножом, влейте сметану, замесите некрутое тесто и поставьте его на 2 часа в холодное место. Затем скатайте из теста валик толщиной 2—3 см, нарежьте пальчики длиной 7—8 см, выложите их на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке 10—15 минут. Взбейте белки с сахарной пудрой и ванилином до образования пены и смажьте половину еще теплых пирожных. Затем соедините белковую помадку с растопленным шоколадом и покройте остальные пирожные. После этого подсушите пальчики в духовке.

Праздничный кофейный коктейль

1 л молока, 10 ч. ложек растворимого или молотого кофе, 4 желтка, 150 г сахара, 0,5 стакана рома или коньяка, 500 г сливочного мороженого.

Заварите кофе двумя стаканами кипятка, накройте. Желтки разотрите с сахаром. Помешивая, влейте кипяченое молоко, настоянный кофе, ром или коньяк.

Подайте коктейль охлажденным в стеклянном кувшине. В стаканы положите по 1 столовой ложке мороженого.

Вишневый коктейль

2 стакана консервированных вишен без косточек, 0,5 стакана вишневого ликера, 0,5 стакана вермута, 150 г сахара, 3 стакана газированной воды, пищевой лед.

Вишни разложите в высокие стаканы, посыпьте сахаром, влейте по одной части ликера и вермута и три части газированной воды. Бросьте в каждый стакан по нескольку кусочков льда. Подайте ложечки и соломинки.

ПРАЗДНИК ОКТЯБРЯ

Щедрой осенью приходит в наш дом один из самых дорогих каждому советскому человеку праздников — годовщина Великого Октября. И, конечно, каждая хозяйка старается, чтобы в эти дни в квартире было уютнее и красивее, чем обычно, чтобы приготовленные ею кушанья понравились и мужу, и детям, и гостям.

Осень... Если говорить о богатстве выбора овощей и фруктов, то это самая благодатная пора. На прилавках магазинов и базаров — все, чем богаты наши сады и огороды: огурцы и помидоры, сладкий перец и баклажаны, капуста, яблоки, груши, виноград. Они позволяют сделать праздничный стол богатым и разнообразным. Предлагаем вам большой выбор кушаний для обедов и ужинов на 7 ноября — из рыбы, мяса, овощей и грибов, фруктов и ягод. Осень предоставляет особенно богатые возможности для приготовления салатов. И потому не пожалейте времени, сделайте их несколько — ваша семья и гости по заслугам оценят эти вкусные и полезные блюда.

Особое внимание уделите эстетическому оформлению стола. Прежде всего традиционное украшение — цветы. Пусть они будут одного цвета, лучше красные. Их можно поставить на стеллаже, тумбочке, а стол украсить ветками калины или рябины в узких керамических вазах. Рядом на декоративной тарелке оформите натюрморт: положите маленький желто-оранжевый или полосатый арбузик, перевязанные красной ленточкой початки

янтарной кукурузы, золотистую луковицу, красный помидор. Украсьте и сами кушанья — красным сладким перцем, зеленью петрушки и укропа, ягодами клюквы и т. д.

Ни одно угощение не обходится без сливочного масла. Подать его можно просто в масленке, а можно и уложить особым образом на тарелке, нарезав предварительно брусочками, шпалками.

Накрывая сладкий стол, разбросайте по белой скатерти багряно-желтые листья или положите их под рюмки. В центре стола в широкой вазе уложите горкой дары осеннего сада: отборные яблоки и груши, виноград, гранаты.

Не принуждайте гостей долго сидеть за столом. Заведите интересный для всех разговор, организуйте танцы, а затем предложите погулять в парке или саду, полюбуйтесь праздничной иллюминацией вечерних улиц и площадей...

8 ноября можно поехать с друзьями в лес. Захватите с собой мячи, бадминтон. Они быстро согреют вас даже в холодный день. Насобирайте сухой хворост, разожгите костер. Так приятно посидеть возле его живого тепла, испечь картошку, поджарить на палочках сало с луком...

Возьмите с собой в загородную поездку детей. Прогулка на свежем воздухе принесет им большую радость. Для младших детей приготовьте дома еду и напитки (желательно теплые, в термосах).

Желаем вам радостно встретить праздник Великого Октября!

МЕНЮ НА ОКТЯБРЬСКИЕ ПРАЗДНИКИ

Бутерброды с паюсной икрой.
Сельдь с маслинами.
Холодец из карпа.
Салат из вареной рыбы и маринованных корнишонов.
Фаршированные яйца по-днестровски.
Свинина, запеченная с черносливом.
Паштет из кролика.
Заливная фаршированная курица.
Молдавский салат.
Огурцы, фаршированные сыром.
Кулебяка с мясом.
Бульон из говядины.
Гренки с сыром и желтками.
Осенний суп.
Жареные пирожки с мясом.
Овощной суп с галушками.
Борщ по-житомирски.
Паляницы.
Гуляш из говядины с грибами.
Галушки из заварного теста.
Печеная утка с абрикосами.
Индейка, тушенная в винном соусе.
Компот из груш.
Салат из винограда и фруктов.
Шоколадный крем.
Торт «Юбилейный»
Фруктовый кекс.
Бисквитный рулет с джемом.
Пирожные с белковой пеной.
Корзиночки с ореховой начинкой.
Пирожные безе.
Рулетики с изюмом.
Черный кофе с медом.

Бутерброды с паюсной икрой

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г паюсной икры, 1 лимон.

Нарежьте булку тонкими ломтиками. Чем они будут меньше, тем лучше. Намажьте ломтики икрой, сбрызнутой лимонным соком, а сверху кондитерским шприцем выдавите цветок из масла. В середину цветка вложите несколько зерен икры, а сбоку положите 1/4 кружочка лимона. Перед подачей на стол охладите.

Сельдь с маслинами

3 сельди, 100 г маслин, 3 маринованных гриба, 2—3 свежих помидора, 2 маринованных огурца, 1 вареная морковь, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки горчицы, зеленый лук.

Сельди залейте молоком на несколько часов, затем выпотрошите. Отрежьте головы, хвосты, снимите кожу, осторожно отделите мясо от хребта и нарежьте филе кусочками. Выложите их в селедочницы, вокруг положите маслины, нарезанные кубиками овощи, яйца, грибы, посыпьте нарезанным луком, полейте растительным маслом, растертым с горчицей.

Холодец из карпа

2 кг карпа, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 лимон, зелень петрушки, соль.

Для отвара: рыбьи головы и хвосты, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 свекла, 2 лавровых листа, 3—5 горошин черного перца, 5 ч. ложек желатина, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, вымойте, отрежьте головы, плавники и хвосты, отделите мясо от хребта, нарежьте филе порциями шириной 4 см, посолите. Головы, хвосты и плавники залейте 2 л воды, доведите до кипения. Собрав пену, посолите, добавьте овощи, специи, кусочек свеклы (для цвета) и варите под крышкой 20—30 минут. В кипящий бульон опустите порции рыбы и держите 20—25 минут на слабом огне.

После того как бульон остынет, рыбу осторожно выложите в глубокие тарелки или стеклянные мисочки и украсьте кружочками яйца, фигурно нарезанной морковью и листочками петрушки. В процеженном через марлю или густое сито горячем бульоне растворите предварительно замоченный желатин. Когда остынет, залейте рыбу и поставьте в холодное место.

Подайте на стол, украсив кружочками лимона.

Салат из вареной рыбы и маринованных корнишонов

1,5 кг рыбы, 400 г маринованных корнишонов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, I вареная морковь, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 стакана белого сухого вина, сахар, молотый перец, соль.

С холодной вареной рыбы снимите кожу, удалите кости, нарежьте филе маленькими кусочками и выложите на середину круглой салатницы. Обложите рыбу корнишонами, кружочками лука (обдав предварительно кипятком с уксусом), моркови, дольками яйца.

Майонез и сметану разотрите с горчицей, влейте вино, заправьте солью, перцем, сахаром по вкусу и перемешайте. Чтобы соус был острее, можно добавить лимонный сок. Приготовленным соусом полейте рыбу.

Фаршированные яйца по-днестровски

6 сваренных вкрутую яиц, 200 г говяжьей печени, 50 г сливочного масла, 0,5 банки майонеза, 2 луковицы, 50 г маргарина. 3 ст. ложки растительного масла, зелень сельдерея и петрушки, молотый перец, соль.

Нарезанную кусочками печень и нашинкованный лук потушите в смеси растительного масла и маргарина, охладите и дважды пропустите через мясорубку. Затем разотрите с желтками и маслом, заправьте солью и перцем. Полученной массой наполните половинки белков.

Фаршированные половинки выложите на плоское блюдо. Полейте майонезом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и сельдерея.

Свинина, запеченная с черносливом

1,5 кг корейки, 3 ст. ложки свиного жира, 300 г чернослива, тмин, соль.

Мясо вымойте, посолите, посыпьте тмином, обжарьте со всех сторон в горячем жиру, переложите в гусятницу, туда же влейте жир, который остался после жаренья, и 3—4 столовые ложки воды. Поставьте в духовку и запекайте, часто поливая соком, выделяющимся из мяса. Когда мясо зарумянится и станет мягким, добавьте чернослив (предварительно его следует вымыть и залить подслащенной холодной водой, чтобы набух) и тушите до готовности. По мере выпаривания сока подливайте воду.

Перед подачей на стол корейку нарежьте тонкими ломтиками, выложите на продолговатое блюдо, обложите черносливом. Под каждый ломтик положите кусочек поджаренного черного хлеба, полейте мясным соусом. Отдельно подайте тертый хрен, заправленный солью, уксусом и сахаром.

Паштет из кролика

1—1,5 кг кролика с печенью, 300 г жирной свинины, 100 г сала, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 100 г булки, 2 отварные картофелины, 3 яйца, 1 сушеный гриб, 1 ст. ложка свиного жира, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 банка майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка тертого хрена.

Мясо, морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец залейте небольшим количеством воды и варите на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Перед тем как снять с огня, посолите.

Замоченную в молоке печень варите с мясом 10 минут, сало —20 минут. Мясо, печень, морковь, петрушку, лук, гриб, замоченную в бульоне булку, картофель пропустите трижды через мясорубку, добавьте сырые яйца, посолите, поперчите и перемешайте до образования однородной массы. Кастрюлю смажьте жиром или маргарином, дно ее выложите полосками сала, заполните на ¾ высоты паштетной массой и запекайте в духовке 30 минут. Холодный паштет осторожно отделите ножом от стенок кастрюли, слегка подогрейте дно и опрокиньте кастрюлю на круглое блюдо. Украсьте паштет звездочками, вырезанными из вареной моркови.

К паштету приготовьте соус, смешав майонез с тертым хреном и рубленым яйцом.

Заливная фаршированная курица

1 курица, зелень петрушки, соль.

Для начинки: куриная печень, 2 яйца, 1 ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, 1 луковица, молотый перец, соль.

Для бульона: куриные кости и потроха, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 2—3 горошины черного перца, 4 ч. ложки желатина, соль.

Куриную тушку вымойте, обсушите, положите грудинкой вниз и острым ножом разрежьте вдоль хребта. Удалите кости туловища, посолите и оставьте на час.

Куриные кости и потроха залейте 2 л холодной воды. Во время закипания снимите пену, опустите очищенные овощи, перец, разрезанный пополам подпеченный на плите или на сухой сковороде лук и посолите.

Куриную печень мелко порубите, соедините с желтками, натертым на крупной терке луком, маслом, солью, перцем и хорошо разотрите. Добавьте взбитые в пену белки, сухари и перемешайте. Крепкой белой ниткой зашейте куриную тушку, оставив отверстие для фарширования. Когда заполните начинкой, отверстие зашейте.

Вложите курицу в предварительно ошпаренный кипятком марлевый мешочек, свяжите и варите до готовности в бульоне.

Сваренную курицу выньте, охладите, нарежьте небольшими порциями и выложите на блюдо. Украсьте фигурно нарезанной морковью и зеленью петрушки. Собрав жир, соедините бульон с желатином. Когда остынет, залейте мясо. Остаток бульона влейте в глубокую тарелку и оставьте, чтобы остыл. Перед подачей на стол обложите курицу желе, набирая его столовой ложкой таким образом, чтобы образовались спирали.

Молдавский салат

500 г помидоров, 100 г сладкого перца, 2 луковицы, 80 г маслин, 0,5 стакана растительного масла, зелень петрушки, уксус, сахар, молотый перец, соль.

В салатницу выложите сначала нарезанные кружочками помидоры, а затем нарезанный кольцами лук и сладкий перец. Сверху положите маслины. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Залейте салат растительным маслом, смешанным с уксусом и заправленным перцем, солью и сахаром по вкусу.

Огурцы, фаршированные сыром

5—6 консервированных маринованных огурцов, 250 г твердого сыра, 1 яблоко, 0,5 банки майонеза, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 стручок красного сладкого перца.

Огурцы разрежьте вдоль, выньте мякоть, порубите ее и смешайте с натертыми на крупной терке сыром и яблоком. Полученную массу хорошо перемешайте с петрушкой и майонезом и заполните ею огурцы. Красный сладкий перец нарежьте полосками и опояшите ими огурцы. Украшением могут служить дольки помидоров.

Подайте огурцы на продолговатой стеклянной тарелке.

Кулебяка с мясом

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка уксуса.

Для начинки: 250 г телятины, 250 г говядины, 100 г печени, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 отварные картофелины, 50 г булки, 3 сушеных гриба, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Мясо, очищенные овощи, грибы вымойте, залейте небольшим количеством воды и варите со специями на слабом огне почти до готовности. Затем посолите, положите в бульон печень и через 10—15 минут снимите с огня. Мясо, овощи, грибы, замоченную в бульоне булку и картофель дважды пропустите через мясорубку, соедините с яйцами, маслом, слегка посолите, поперчите и перемешайте до образования однородной массы.

Муку высыпьте на доску, разделите на две части. К большей добавьте яйцо, уксус, холодное молоко и замесите пышное тесто. Меньшую часть муки порубите с жиром и также замесите. Первый вид теста раскатайте, на середину положите второй комочком, сверните в виде конверта, посыпьте мукой и раскатайте легко от себя, придавая раскатанному пласту форму прямоугольника. Снова посыпьте мукой и сложите втрое. Заверните в салфетку, поставьте на холод. Проделайте это трижды (раскатывайте и выносите на холод), через каждые 30 — 40 минут.

После этого разделите тесто на две части, каждую раскатайте в пласт толщиной 1 см и положите на середину начинку. Сверните в рулет, смажьте яйцом и пеките 25—30 минут в горячей духовке (240 — 250°).

Бульон из говядины

700 г говяжьей грудинки, 1 морковь, корень и зелень петрушки, 1 луковица, 200 г капусты, соль.

Грудинку порубите, вымойте, залейте 2 л холодной воды и поставьте на слабый огонь. Во время закипания соберите пену, положите морковь и петрушку, а также подпеченные половинки неочищенного лука. Посолите. Варите около двух часов. За 10 минут до готовности опустите нарезанную кусками капусту.

Подайте бульон, процедив и сняв жир, в глубоких тарелках или в чашках. Посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

К бульону приготовьте гренки с сыром и желтками.

Гренки с сыром и желтками

1 булка хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 желтка, 100 г твердого сыра, красный молотый перец.

Масло разотрите с желтками, добавьте натертый сыр, красный молотый перец и перемешайте. Этой массой намажьте ломтики булки, сложите их на противень и держите 5—7 минут в горячей духовке.

Готовые гренки выложите на подогретую тарелку и подайте на стол.

Осенний суп

500 г говядины с костью, 1 морковь, 1 петрушка, корень и зелень сельдерея, 1 кольраби, 1 луковица, 100 г томата-пюре или 300 г помидоров, 50 г сливочного масла, сахар, соль.

Мясо вымойте, залейте 2 л холодной воды и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, слегка посолите и варите до готовности с крупно нарезанными овощами. Мясо выньте и приготовьте из него начинку для пирожков. Когда овощи станут мягкими, откиньте их на дуршлаг и перетрите, поливая горячим бульоном. Затем добавьте томат-пюре или перетертые и потушенные в масле помидоры, сахар и соль по вкусу и доведите до кипения. На дно супницы положите зелень сельдерея и залейте горячим супом.

К супу подайте жареные пирожки с мясом.

Жареные пирожки с мясом

Для теста: 500 г муки, 50 г маргарина, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 желток, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара.

Для начинки: 500 г вареного мяса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка маргарина, молотый перец, соль.

Для жаренья: растительное масло.

Дрожжи с сахаром растворите в подогретом молоке и поставьте в теплое место. Когда дрожжи начнут бродить, влейте их в посуду с мукой, добавьте яйцо, желток, размешайте ложкой, а затем рукой. Если тесто получилось густое, влейте несколько ложек теплого молока. Хорошо перемешайте его рукой, добавляя растопленный маргарин, накройте и поставьте в теплое место. Когда тесто подойдет, выложите его на посыпанную мукой доску, перемесите, скатайте валик и разделите его на части. Каждую раскатайте в круглую лепешку, положите начинку и слепите пирожки.

Начинку приготовьте следующим образом. Вареное мясо пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, потушенный на маргарине лук, перец, соль и перемешайте. Пирожки положите рубцом на посыпанную мукой доску и накройте полотенцем. Когда подойдут, поджарьте их в растительном масле или в растительном сале. Затем выложите пирожки на промокательную бумагу, которая вберет лишний жир.

Подайте горячими на нагретой тарелке.

Овощной суп с галушками

Куриные потроха, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 1 головка цветной капусты, 2—3 горошины черного перца, зелень петрушки и укропа, соль.

Для галушек: куриная печень, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 4—5 ст. ложек муки или манной крупы, соль.

Вымытые потроха без печени залейте 2 л воды и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, опустите очищенные овощи (кроме цветной капусты), перец. Когда овощи станут мягкими, добавьте цветную капусту, посолите и варите еще 15—20 минут, следя за тем, чтобы капуста не разварилась.

Пока варится суп, приготовьте галушки. Разотрите желтки с маслом, мелко порубленной печенью, посолите и слегка перемешайте со взбитыми белками и просеянной мукой или манной крупой. Если масса получилась жидковатой, добавьте еще муки или крупы.

Выньте из супа сваренные овощи и чайной ложкой опустите в кипящий бульон галушки. Чтобы тесто хорошо отставало, ложку каждый раз обмакивайте в бульон. Варите галушки 5—7 минут, затем добавьте разобранную на соцветия цветную капусту.

Подайте суп в глубоких тарелках, посыпав нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Борщ по-житомирски

500 г свинины с костью, 200 г свеклы, 300 г картофеля, 1 стакан молодой фасоли, 500 г капусты, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сала, 100 г томата-пюре, 200 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Залейте мясо 3 л воды и варите 15 — 20 минут. Затем положите молодую фасоль, нарезанную соломкой свеклу, морковь, а через 10—15 минут — нарезанный кубиками картофель, мелко нашинкованную капусту, посолите. Перед тем как снять борщ с огня, добавьте в него мелко нарезанный лук, заправьте растолченным в ступке салом, томатом-пюре, посыпьте рубленой зеленью укропа и петрушки.

Разлейте борщ в тарелки. Сметану подайте в кувшине.

Испеките к борщу паляницы.

Паляницы

1 кг ржаной муки, 50 г дрожжей, 2 головки чеснока, 100 г растительного масла, соль.

К части просеянной муки добавьте измельченные дрожжи, влейте 0,5 л теплой воды, размешайте и оставьте в теплом месте, чтобы побродило. Посолите, замесите с оставшейся мукой пышное тесто и поставьте его в теплое место. Когда оно поднимется, сформуйте паляницы толщиной 2 см, в каждой пальцами сделайте несколько углублений и выпекайте в горячей духовке.

Истолченный с солью чеснок соедините с растительным маслом и полейте этой смесью разломанные на куски паляницы. Подайте на глиняном блюде.

Гуляш из говядины с грибами

1,5 кг говяжьей вырезки или мякоти с лопатки, 50 г свиного жира, 50 г сушеных грибов, 2 большие луковицы, 1 стакан томатного сока, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка уксуса, мука, молотый перец, соль.

Грибы хорошо промойте, замочите в небольшом количестве воды и в ней же сварите.

Мясо вымойте, очистите от пленки, нарежьте кубиками, сбрызните уксусом или лимонным соком, посыпьте солью, перцем и обжарьте в горячем жиру. Сложите в кастрюлю, влейте грибной отвар и тушите с мелко рубленным луком и нарезанными соломкой грибами до готовности. Перед тем как снять с огня, влейте томатный сок, сметану и закипятите.

На гарнир можно подать галушки из заварного теста.

Галушки из заварного теста

300 г муки, 1 стакан молока, 50 г маргарина, 50 г сливочного масла, 4 — 5 яиц, соль.

Молоко закипятите с маргарином, всыпьте муку и растирайте до тех пор, пока тесто не утратит запах муки и не станет отставать от стенок посуды. Охладите его и, вбивая по одному яйцу, продолжайте растирать до образования однородной массы. Тесто должно быть эластичным. Набирайте его ложкой и опускайте в подсоленную кипящую воду (ложку при этом каждый раз обмакивайте в кипяток). Варите при закрытой крышке. Выньте галушки шумовкой в миску, посолите, полейте растопленным маслом.

Печеная утка с абрикосами

1 утка, 2—3 моркови, 1 луковица, 1 петрушка, 0,5 стакана белого сухого вина, 1 лавровый лист, 600 г абрикосов из компота, 2 ст. ложки клюквенного варенья, соль.

Тушку утки натрите солью, положите вместе с нарезанными овощами в гусятницу, влейте 0,5 стакана воды и запекайте в горячей духовке, время от времени поливая соусом. Если соус выкипает, подливайте воду.

Испеченную утку выньте из гусятницы. Тушеные овощи протрите через сито, влейте вино, добавьте лавровый лист и закипятите. Утку разделите на порции, полейте соусом, приготовленным из вина и овощей, и обложите половинками абрикосов из компота, заполненными вареньем.

Индейка, тушенная в винном соусе

2—3 кг индейки, 200 г маргарина, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка муки, 1 стакан белого сухого вина, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для гарнира: 500 г квашеной капусты, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 стакан сметаны.

Порции птицы натрите солью и перцем, обжарьте в маргарине, положите в посуду и тушите, подливая смешанное с томатом-пюре вино. Отдельно потушите мелко нарезанные лук и капусту. Когда капуста станет мягкой, добавьте сваренные и нарезанные соломкой грибы, растертую с мукой и разведенную грибным отваром сметану.

Капусту выложите на блюдо, а на нее — порции мяса. Украсьте кушанье веточками петрушки.

Компот из груш

1 кг груш, 300 г сахара, сок 0,5 лимона или 1 стакан белого сухого вина, 2 л воды, вишневое варенье.

Очищенные груши разрежьте на половинки, выньте из них сердцевину и проварите в подслащенной воде 3—4 минуты. Затем всыпьте весь сахар и варите до готовности. Перед тем как снять с огня, влейте лимонный сок или вино.

Охлажденный компот подайте в стеклянном кувшине, добавив вишни из варенья.

Салат из винограда и фруктов

300 г винограда, 4—5 груш и абрикосов из консервированного компота, 3—4 яблока, 200 г очищенных орехов, 2 апельсина, сок 1 лимона, ¼ стакана коньяка, 0,5 л сметаны, 200 г сахарной пудры, 1 плитка шоколада.

Виноградинки оборвите с грозди, фрукты из компота порежьте соломкой, очищенные яблоки — тонкими ломтиками, апельсины без кожуры — кубиками. Фрукты осторожно перемешайте, выложите в стеклянные широкие бокалы, сбрызните коньяком, лимонным соком, посыпьте сахарной пудрой и молотыми орехами. На каждую порцию положите столовую ложку взбитой сметаны с сахаром или мороженого, а сверху посыпьте тертым шоколадом.

Шоколадный крем

6 яиц, 200 г сахара, 70 г шоколада, 1 ст. ложка какао, 1 стакан молока, 2 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки белого десертного вина, 3 ст. ложки коньяка, 1 стакан сметаны, ванилин, вафли.

Желтки разотрите со 100 г сахара и ванилином, добавьте растопленный шоколад, сваренное на молоке какао и взбивайте над паром, чтобы масса стала пышной. Затем добавьте растворенный в вине желатин, перемешайте, снимите с плиты, охладите, добавьте коньяк, взбитую сметану или мороженое, разложите в вазочки, охладите.

Перед подачей на стол положите на крем шапочки из взбитых с остатками сахара белков, сверху посыпьте тертым шоколадом, воткните кусочки вафли.

Торт «Юбилейный»

Для теста: 500 г муки, 350 г маргарина, 150 г сахара, 8 желтков, 0,5 ч. ложки соды, цедра и сок 0,5 лимона.

Для ореховой начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 0,5 банки сгущенного молока.

Для джемовой начинки: 400 г абрикосового джема, 2 белка.

Для бабки: 150 г очищенных грецких орехов, 8 белков, 300 г сахара, 2 ст. ложки сухарей, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки уксуса, 70 г шоколада, 100 г сливочного масла, ванилин, 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: райские яблоки из варенья, мармелад, шоколад, грецкие орехи.

Разотрите маргарин с сахаром, лимонной цедрой и соком, желтками, добавляя их по одному. Всыпьте муку, просеянную с содой, хорошо перемешайте. Подержав тесто несколько часов в холодильнике, разделите его на три части. Из каждой испеките в форме для торта корж. Еще теплый первый корж смажьте абрикосовым джемом (третьей частью всего его количества), растертым с белками до образования густой массы. Второй испеченный корж положите на корж с джемом, покройте его растертыми со сгущенным молоком молотыми орехами. На начинку положите третий корж. Верх и бока торта смажьте остатками джемовой начинки, посыпьте крупно дробленными орехами.

Испеките бабку. Для этого взбейте белки, продолжая взбивать, постепенно добавьте сахар и ванилин, перемешайте массу с молотыми орехами и сухарями, вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и поставьте в хорошо нагретую духовку на 30—40 минут.

Тем временем приготовьте помадку. Из сахара, воды и уксуса сварите сироп и соедините его с растопленным шоколадом. Сняв с плиты, разотрите массу с маслом, ванилином и коньяком. Верх и бока бабки покройте помадкой, обсыпьте тертым шоколадом. Установив бабку на середину торта, украсьте ее райскими яблоками из варенья, половинками орехов, фигурно нарезанным мармеладом.

Фруктовый кекс

600 г муки, 400 г сливочного масла, 450 г сахара, 12 яиц, 500 г смеси из изюма, дробленых грецких орехов, цукатов, чернослива без косточек, 2— 3 ст. ложки коньяка, 1 ч. ложка соды, ромовая эссенция, ванилин.

Масло разотрите с сахаром до образования пышной массы, постепенно добавляя по одному яйцу и по ложке просеянной с содой муки. Изюм, орехи, чернослив, нарезанные цукаты залейте коньяком, сбрызните ромовой эссенцией, добавьте ванилин и осторожно перемешайте с тестом. Массой наполните узкую смазанную жиром и посыпанную мукой форму и поставьте в горячую духовку. Как только тесто поднимется, уменьшите огонь и сделайте на кексе продольные надрезы. Пеките 40—50 минут.

Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Бисквитный рулет с джемом

Для теста: 100 г муки, 5 яиц, 100 г сахара.

Для начинки: 300 г сливового или другого джема, ромовая эссенция.

Для помадки: 200 г сахарной пудры, 1 белок, сок 0,5 лимона.

Для украшения: 100 г очищенных грецких орехов.

Взбейте белки в густую пену, продолжайте взбивать, подсыпая сахар до тех пор, пока он не растворится. Помешивая, влейте желтки, а затем всыпьте муку. Тесто вылейте на застланный промасленной бумагой противень и пеките в горячей духовке 15 — 20 минут, следя за тем, чтобы оно не пересушилось. Готовый корж еще теплым намажьте джемом, растертым с несколькими каплями ромовой эссенции, и сверните в рулет.

Разотрите белки с сахарной пудрой, добавьте по вкусу лимонный сок. Приготовленной помадкой полейте рулет, обсыпьте его дроблеными орехами и поставьте на несколько минут в теплую духовку, чтобы подсохла помадка.

Пирожные с белковой пеной

Для теста: 350 г муки, 300 г маргарина, 1 яйцо, 2 желтка, 100 г сметаны.

Для пены: 5 белков, 300 г сахара, 1—2 ст. ложки сиропа из вишневого варенья.

Для украшения: вишни из варенья, ванилин, сахарная пудра.

Порубите маргарин с мукой, влейте желтки, яйцо, сметану и продолжайте рубить до образования однородной массы. Оставьте тесто в холодном месте на ночь. На следующий день раскатайте, посыпая мукой. При помощи скалки перенесите тесто на противень, расправьте, наколите вилкой и пеките в горячей духовке 30 минут.

Из сахара и 0,5 стакана воды сварите густой сироп. Соедините его с сиропом из вишневого варенья. Взбейте белки до образования пены, постепенно влейте тонкой струйкой в сироп. Поставьте миску с пеной на кастрюлю с кипящей водой и продолжайте взбивать. Когда пена загустеет, снимите ее с паровой бани и взбивайте до охлаждения.

Испеченный корж разрежьте поперек пополам. Одну половину нарежьте квадратами, другую покройте белковой пеной, намажьте ее ровным слоем и накройте квадратами. Острым ножом нарежьте нижний корж по форме верхних квадратов (нож каждый раз вытирайте и погружайте в горячую воду). Посыпьте пирожные сахарной пудрой с ванилином, на каждое положите вишню из варенья.

Корзиночки с ореховой начинкой

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2—3 ст. ложки водки.

Для начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 50 г сухарей, 100 г сахара, 1 ст. ложка растворимого или молотого кофе, ванилин.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г сгущенного кофе, 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: вишни из варенья.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, водку, несколько столовых ложек воды и замесите тесто. Поставьте его на 1 час в холодное место. Затем тесто перемесите, тонко раскатайте, наколите вилкой и вырежьте кружки. Выстелете ими смазанные жиром формочки и пеките в горячей духовке 15 — 20 минут.

Тем временем приготовьте начинку. Заварите кофе кипятком (0,5 стакана), залейте им молотые орехи, сухари, сахар, ванилин, поставьте на слабый огонь и, помешивая, закипятите.

Когда корзиночки остынут, наполните их до половины ореховой начинкой. Сверху положите кофейный крем (растертое со сгущенным кофе и коньяком масло). Украсьте корзиночки вишнями из варенья.

Пирожные безе

Для теста: 5 белков, 250 г сахара.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 5 желтков, 0,5 стакана черного кофе, ванилин.

Взбейте белки до образования пены, затем, не переставая взбивать, постепенно всыпьте сахар. Набирайте пену чайной ложкой и в виде маленьких шариков выкладывайте на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпекайте в хорошо нагретой духовке (200º) 30 — 40 минут. Желтки хорошо разотрите с сахаром, смешайте с половиной порции кофе. Затем влейте оставшийся кофе и нагрейте, не доводя до кипения. Охладите, после чего взбейте с маслом и ванилином до образования однородной массы. Приготовленным кремом смажьте низ пирожных и соедините по два.

Рулетики с изюмом

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 100 г чернослива, 100 г сахара, 0,5 стакана сухарей, сок и цедра 0,5 лимона.

Маргарин и масло порубите с мукой и содой, добавьте сахар, несколько столовых ложек воды, замесите тесто и вынесите его на 2 — 3 часа в холодное место.

Тем временем приготовьте начинку. Орехи, изюм и замоченный чернослив без косточек порубите и перемешайте с молотыми сухарями, сахаром, лимонным соком и цедрой.

Раскатайте тесто, нарежьте квадратами размером 6х6 см, положите на каждый начинку, сверните рулетиком, смажьте яйцом, посыпьте сахаром и положите рубцом на смазанный жиром противень. Пеките в горячей духовке 10—15 минут. Готовые рулетики посыпьте сахарной пудрой.

Черный кофе с медом

0,5 л черного кофе, 6 ст. ложек меда, пищевой лед.

Приготовьте в кофеварке или кофейнике крепкий черный кофе. Соедините его с медом, охладите. Подайте в чашечках, положив в каждую по кусочку льда.

СВАДЬБА

Свадьба — чудесный, памятный на всю жизнь, семейный праздник. С давних времен в народе сложились разнообразные обряды, которые подчеркивают торжественность этого знаменательного события, делают его незабываемым. Лучшие старинные обряды дополняются и обогащаются новыми, рожденными в советское время.

По народному обычаю свадьбу устраивают в доме родителей невесты. Но сейчас она часто проходит в Домах семейных торжеств, кафе.

Родных, друзей и знакомых, которые живут в том же городе или селе, невеста и жених приглашают лично, а всем остальным рассылают приглашения.

Характер приема гостей определяется тем, в какое время дня происходит свадебная церемония. Если бракосочетание происходит до 15 часов, то для гостей готовят обед, если позже — их приглашают на ужин.

Стол независимо от времени дня должен быть накрыт белой скатертью. Заранее следует побеспокоиться о красивой комплектной посуде, прозрачных, желательно хрустальных, бокалах, наборах вилок, ножей, чайных ложек.

Посередине стола протяните две ленты нежных оттенков, которые гармонировали бы с узором тарелок или с окраской стоящих на столе цветов. На лентах на равном расстоянии одна от другой разместите хрустальные вазы с цветами — белыми и

нежнорозовыми розами, гвоздиками.

Если столы поставлены в форме буквы «П», украсьте их углы вазочками с цветами.

В центре стола перед молодыми на вышитом полотенце поставьте свадебный каравай.

Перед тарелками молодых положите два веночка из аспарагуса или мирта, а возле приборов гостей — по маленькому букетику аспарагуса или мирта, перевязанному узкой белой лентой. (Кстати, нашими советами относительно украшения свадебного стола можете воспользоваться и при праздновании серебряной или золотой свадьбы. Ленты и цветы неяркие, сдержанных тонов, а веночки из аспарагуса или мирта перед юбилярами и зеленые букетики возле приборов гостей перевяжите соответственно золотой или серебряной ниткой).

... Когда молодые возвращаются после свадебной церемонии, родители встречают их на пороге дома традиционным хлебом-солью, угощают вином, налитым в рюмки до краев, чтобы, как говорят, таким же полным было их счастье.

Почетное место за столом предназначено для молодых, причем невеста садится справа от жениха. Возле них располагаются родители, подруги невесты и друзья жениха.

Рассаживая гостей, необходимо иметь в виду, что ближе всех к виновникам торжества с обеих сторон должны сидеть ближайшие родственники старшего возраста. Дальше места занимают почетные гости, младшие в семье и, наконец, все остальные приглашенные.

Чтобы у стола не было лишней суеты, советуем заранее назначить распорядителей, которые бы усадили гостей (это могут быть друзья жениха). Если торжество отмечается в небольшом семейном кругу, положите на тарелки карточки с именами приглашенных.

Но вот уже все сидят за столами, передают блюда с закусками своим соседям. Друзья жениха наполняют рюмки. Поручите кому-нибудь из присутствующих, человеку веселому и остроумному, функции свадебного тамады. Он провозглашает первый тост, руководит всем ходом празднества, предлагает запеть всем вместе песню или потанцевать.

Кушанья подают на стол подруги невесты. Они должны знать, что каждое новое блюдо следует прежде всего поднести молодым, а затем уже по порядку остальным гостям.

Несколько советов относительно меню. К обеду готовим холодные и горячие закуски. Обязательно первое блюдо — борщ, бульон или суп. Затем подаем мясо с гарниром, горячую птицу, компот, кремы или мороженое. После обеда сделайте перерыв —

пусть гости поговорят, потанцуют, а хозяйка тем временем вместе с помощницами подготовят сладкий стол: подаст торты, пирожные, ликеры, коньяк и черный кофе.

На свадебный ужин готовим те же кушанья, что и к обеду, только в большем ассортименте. Вместо супа подайте горячую рыбу.

Мы предлагаем вам четыре варианта свадебного обеда и ужина в соответствии с каждым временем года. Рецепты рассчитаны на 20 человек. Рецепты свадебного каравая, мороженого, черного кофе даем один раз — в первом меню. Приводить рецепты компотов и гарниров, на наш взгляд, нет необходимости — эти кушанья известны каждой хозяйке.

По желанию вы можете, конечно, сократить меню или заменить какие-то блюда традиционными в вашем городе или селе.

Пусть свадьба удастся на славу!

Пусть искрится весельем на счастье и радость молодым!

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
ВЕСНА
ОБЕД

Свадебный каравай.
Бутерброды с сардинами.
Бутерброды с копченой корейкой под хреном.
Салат из печени.
Редис с ревенем и яйцами.
Печеная фаршированная рыба.
Весенний суп.
Песочные рулетики с мясом.
Печеная телятина.
Салат из свежих огурцов.
Индейка, фаршированная рисом.
Компот из ревеня.
Яблоки под винным соусом.
Сливочное мороженое.
Торт «Карпатский».
Творожник с лимонной помадкой.
Медовик с ореховым кремом.
Черный кофе.
Апельсиновый напиток.
Фрукты.

Свадебный каравай

4 кг муки, 2 л молока, 100 г дрожжей, 6 яиц, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Дрожжи растворите в теплом молоке с сахаром и несколькими ложками муки до густоты сметаны, посыпьте тонким слоем муки, поставьте в теплое место и накройте полотенцем. Когда закваска подойдет, вбейте желтки, всыпьте муку, соль и месите до тех пор, пока тесто не станет отставать от рук. Затем влейте растительное масло, снова перемесите и поставьте в теплое место. Как только тесто подойдет, опять перемесите (чем дольше месить, тем лучше) и еще раз поставьте, чтобы подошло.

В зависимости от величины формы изготовьте одни или несколько караваев. Тесто, предназначенное для каравая, разделите на три-четыре части, каждую скатайте в длинный валик и сплетите косу. Соедините ее концы, образуя кольцо, положите в смазанную жиром круглую форму и поставьте подходить. Чтобы каравай блестел, смажьте его дважды белком и пеките в горячей духовке (210—220°) 1 час.

Если каравай во время выпечки растрескивается, смазывайте трещины белком.

Бутерброды с сардинами

Несколько булок, 300 г сливочного масла, 300 г творога, 6 банок сардин, 6 сваренных вкрутую яиц, 2 ч. ложки горчицы, зеленый салат, соленый огурец, соль.

Сливочное масло, творог, масло из банок, горчицу разотрите, посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Приготовленной массой намажьте ломтики булки. На каждый ломтик положите листок салата, а на него — сардины, ломтик яйца, кружочек огурца.

Бутерброды с копченой корейкой под хреном

Несколько булок, 300 г сливочного масла, 800 г копченой корейки, 300 г острого твердого сыра, 1 стакан тертого хрена, 1 банка майонеза, маринованные сливы, маринованный сладкий перец.

Булки нарежьте тонкими ломтиками, намажьте их маслом и накройте кусочками тонко нарезанной корейки. Сверху положите хрен, смешанный с майонезом, посыпьте натертым на мелкой терке твердым сыром. Бутерброды украсьте половинками маринованных слив и кружочками маринованного сладкого перца.

Салат из печени

1 кг телячьей или говяжьей печени, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 2 ч. ложки горчицы, 0,5 стакана растительного масла, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Печень замочите в молоке, очистите от пленки, нарежьте кусочками и поджарьте в растительном масле. Лук мелко нарежьте и потушите в растительном масле до тех пор, пока не станет мягким. Когда печень остынет, нарежьте кубиками, соедините с рублеными яйцами, луком, заправьте растительным маслом, растертым с горчицей, солью и перцем. Массу хорошо перемешайте и выложите в салатницы, посыпав зеленью петрушки.

Редис с ревенем и яйцами

10 пучков редиса, 12 сваренных вкрутую яиц, 200 г ревеня, 1,5 стакана сметаны, 1 стакан нарезанного зеленого лука, сахар, молотый перец, соль.

Редис нарежьте кружочками и соедините с мелко нарезанным ревенем. Перед подачей на стол добавьте соль и сахар по вкусу, перемешайте со сметаной и выложите горкой в салатницы. Салат посыпьте нарезанным зеленым луком, обложите дольками яиц. Яйца посолите и поперчите.

Печеная фаршированная рыба

5 кг рыбы, 400 г булки, 10 яиц, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 1 кг помидор, 2 корня хрена, растительное масло, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу вымойте, надрезав хребтовую кость возле головы и хвоста, осторожно выньте хребет так, чтобы осталась голова с кожей и тонким слоем мяса. Рыбное филе и потушенный в масле лук пропустите через мясорубку, добавьте замоченную в молоке и отжатую булку, 6 яиц (белки предварительно взбейте), перец, соль и хорошо перемешайте до образования пышной массы. Приготовленным фаршем заполните тушки, зашейте, положите на смазанный жиром противень, полейте растительным маслом и запекайте в хорошо нагретой духовке 30—40 минут, часто поливая образовавшимся соком. Если сока мало, подлейте воду.

Печеную рыбу выложите на блюда, нарежьте порциями, украсьте дольками сваренных вкрутую яиц, кружочками свежих помидоров или мелкими консервированными помидорами, зеленью петрушки, посыпьте натертым на крупной терке хреном.

Весенний суп

2,5 кг телятины или молодой говядины с костью, 0,5 кг шпината, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. ложка муки, 150 г сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 5 яиц, 3—4 зубка чеснока, зелень петрушки и укропа, красный молотый перец, соль.

Мясо вымойте, порубите, залейте 8 л холодной воды и поставьте на огонь. Когда закипит, снимите пену. Через 20 минут посолите и варите до готовности. Затем добавьте перебранные, помытые, мелко нарезанные шпинат и лук. Из муки и масла с добавлением толченого чеснока и перца сделайте заправку и влейте ее в суп. Прокипятите.

Бульон с овощами протрите через дуршлаг. Заправьте взбитыми со сметаной желтками, досолите по вкусу. Не кипятите.

Подавайте в чашках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

К супу подайте песочные рулетики.

Песочные рулетики с мясом

Для теста: 1 кг муки, 500 г маргарина, 2 яйца, 0,5 л кефира, 100 г дрожжей.

Для начинки: 1 кг вареного мяса, 200 г булки, 2 яйца, 1 большая луковица, 100 г маргарина, молотый перец, соль.

Мясо, замоченную в бульоне булку, потушенный в маргарине лук дважды пропустите через мясорубку, вбейте яйца, заправьте солью, перцем, перемешайте, чтобы образовалась однородная масса. Если начинка получилась сухой, влейте одну-две ложки жира, снятого с бульона.

Порубите маргарин с мукой, добавьте желтки, дрожжи, кефир и замесите тесто. Раскатайте, нарежьте полосками шириной 8—10 см, на середину положите мясную начинку. Сверните рулетиком, порежьте на части, смажьте каждую белком, выложите на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке (250°) 15—20 минут. Подайте рулетики теплыми.

Печеная телятина

5 кг телятины, 150 г свиного жира, сок 1 лимона, 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, сухари, тмин, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, слегка отбейте, натрите перцем, сбрызните лимонным соком или уксусом. Через 2 часа посолите, положите на узкий противень и, добавив свиной жир, запекайте в горячей духовке 1 час. Мясо часто поливайте жиром, в котором оно печется. Если жир выкипает, доливайте воду. Когда мясо зарумянится, натрите его толченым чесноком. За 10 минут до готовности посыпьте тмином, молотыми сухарями, полейте сметаной и продолжайте запекать до образования хрустящей корочки.

Перед подачей на стол нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон, выложите их на одну половину блюда, полейте соусом. На другую половину блюда положите отварной картофель, полейте его растопленным сливочным маслом, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

В салатнице подайте салат из свежих огурцов.

Индейка, фаршированная рисом

1 индейка, 50 г сливочного масла, соль.

Для начинки: печень индейки, 3— 4 яйца, по ¾ стакана риса и сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Чтобы мясо стало мягче, выпотрошенную индейку следует подвесить за ноги на 1—2 дня в холодном месте. После этого вымойте ее, надрежьте кожицу на ножках возле суставов, удалите сухожилия и сильно надавите на грудную клетку, чтобы тушка сплющилась. Если птица старая, слегка отбейте ее через мокрое полотенце и натрите солью. Пусть полежит час-два.

Тем временем приготовьте начинку. Очистив печень от пленки, мелко порубите ее, соедините с растертыми с маслом желтками, сваренным до полуготовности рисом, мелко нарезанной зеленью петрушки и перемешайте. После этого добавьте взбитые белки, сухари, заправьте солью и перцем. Если начинка получилась густая, влейте несколько ложек бульона или воды.

Приготовленной начинкой наполните индейку и зашейте белой ниткой. Привязав ножки и крылья к туловищу, положите индейку спинкой на противень, посолите, сбрызните растопленным маслом или майонезом, влейте несколько ложек воды, накройте крышкой и запекайте 2—3 часа в горячей духовке, часто поливая выделяющимся соком и смазывая растопленным маслом. Когда индейка испечется, снимите крышку, чтобы зарумянилась корочка. Индейку разделите на порции и вместе с начинкой выложите на блюдо. Обложите маринованными или консервированными фруктами.

На 20 человек следует приготовить две индейки.

Яблоки под винным соусом.

2 кг крупных яблок, 200 г сахара.

Для соуса: 1 бутылка белого сухого вина, 12 желтков, 200 г сахара, ванилин.

Яблоки очистите, осторожно выньте сердцевину со стороны хвостика. В углубления всыпьте сахар и испеките яблоки в горячей духовке. Затем положите их в широкие бокалы или на широкую стеклянную тарелку и залейте соусом.

Для соуса желтки разотрите с сахаром и ванилином, доливая горячее вино. Поставьте в посуду с горячей водой и взбивайте, пока масса не загустеет. Если соус получился слишком густым, долейте горячее вино. Для вкуса можно добавить несколько чайных ложек лимонного сока.

Яблоки подайте охлажденными.

Сливочное мороженое

3 л сливок, 800 г сахара, 15 желтков, ванилин.

Для украшения: свежая клубника или ягоды из варенья.

Желтки разотрите с сахаром и ванилином, влейте сливки, поставьте на слабый огонь и держите на нем, постоянно помешивая, пока масса не загустеет (до кипения не доводите). Снимите крем с огня, процедите через марлю, охладите, влейте в банку до половины ее объема и накройте крышкой. Банку поставьте в ведро, обложите льдом, смешанным с солью (на 6 кг льда 1 кг соли), и вращайте лед рукой вокруг банки. Через несколько минут внутри банки на стенках образуется лед. Соскребите его ложкой в середину. Не размешивайте. Когда вся масса загустеет, положите лед на крышку банки, ведро плотно укутайте и поставьте на 2 — 3 часа в холодное место.

Готовое мороженое храните на льду или в морозильнике холодильника.

Подайте мороженое в стеклянных мисочках или бокалах, украсив свежей клубникой или ягодами из варенья.

Торт «Карпатский»

Для бисквитного теста: 4 яйца, 100 г сахара, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки крахмала, цедра 0,5 лимона.

Для песочного теста: 500 г муки, 300 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 желтка, сок 1 лимона, 1 ст. ложка какао.

Для сметанного крема: 500 г сметаны, 200 г сахарной пудры, 200 г очищенных грецких орехов, ванилин.

Для шоколадного крема: 300 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 желтка, 50 г шоколада, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для украшения: 5—6 грецких орехов, вишни из варенья, 50 г шоколада.

Для бисквитного теста взбейте белки до образования пены и, продолжая взбивать, добавьте по ложке сахар. Затем перемешайте с желтками и лимонной цедрой. Всыпьте муку, просеянную с крахмалом, и еще раз хорошо перемешайте. Тесто вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и пеките в горячей духовке (200°) 30 минут.

Для песочного теста масло разотрите с сахаром, добавляя по одному желтку и лимонный сок. Всыпьте муку и замесите тесто. Если оно получилось слишком тугим, подлейте 1 — 2 столовые ложки воды. Разделите тесто на три части. К одной из них добавьте какао. Дно формы для торта застелите промасленной бумагой, выложите тесто и наколите его вилкой. Пеките коржи в горячей духовке (210°) 20 минут. Вынимайте из формы остывшими.

Управившись с коржами, приготовьте кремы. Подсыпая по ложке сахарную пудру, взбейте хорошо охлажденную сметану и перемешайте ее с молотыми орехами и ванилином. Для шоколадного крема масло взбейте с сахарной пудрой до образования пышной массы, размешайте с разогретым шоколадом, желтками, коньяком и ванилином.

Холодный бисквитный корж сбрызните сладким чаем с лимоном, смажьте $_{2/3}$ охлажденного шоколадного крема, накройте песочными коржами, промазанными сметанным кремом. Корж с какао должен быть посередине. Верх и бока торта смажьте остатками шоколадного крема, обсыпьте натертым на крупной терке шоколадом, украсьте половинками орехов и обвалянными в сахарном песке вишнями из варенья.

Творожник с лимонной помадкой

Для коржа: 1 кг творога, 250 г сахара, 8 яиц, 150 г сливочного масла, 4 ст. ложки манной крупы, 100 г изюма, 30 г цукатов, цедра 1 лимона.

Для помадки: 200 г сахара, 0,5 стакана сметаны, сок 1 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Для украшения: мармелад, изюм, лимон.

Творог пропустите через мясорубку, соедините с растертыми с сахаром желтками и маслом. Пышную массу перемешайте со взбитыми белками, манной крупой, изюмом, нарезанными кубиками цукатами, натертой на терке лимонной цедрой, выложите в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и пеките в горячей духовке 1 час. Если творожник сверху зарумянился, накройте его влажной бумагой.

Из сахара и сметаны сварите сироп (варить 10—15 минут), горячим разотрите с маслом, ванилином и лимонным соком. Приготовленной помадкой полейте творожник и, пока помадка не застыла, украсьте его изюмом, фигурно нарезанным мармеладом и кружочками лимона.

Перед подачей на стол порежьте.

Медовик с ореховым кремом

Для теста: 500 г муки, 150 г меда, 150 г сахара, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки коньяка, 1 стакан крепкого кофе, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка молотых корицы и гвоздики.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 желтка, 100 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана молока, 50 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, ромовая эссенция.

Для украшения: грецкие орехи.

Яйцо разотрите с сахаром, смешайте с растопленным медом, добавьте коньяк, пряности, лимонную цедру, кофе, перемешайте, вылейте в просеянную с содой муку и замесите тесто. Оставьте его на ночь. На следующий день перемесите, разделите на две части, раскатайте, наколите вилкой и пеките в горячей духовке 15 — 20 минут.

Для крема сахарную пудру разотрите с маслом, желтками, соедините их и разотрите с молотыми орехами, ванилином и коньяком. Крем выложите на холодный корж, прикройте вторым коржом. Верх и бока медовика облейте помадкой. Для ее приготовления сироп, сваренный из сахара и молока, разотрите с растопленным шоколадом, маслом и несколькими каплями ромовой эссенции. Часть помадки оставьте, влейте еще немного растопленного шоколада, разогрейте и, поливая тонкой струйкой, сделайте сверху медовика клетки, в каждую положите по половинке ореха.

Испеките медовик за несколько дней до приема гостей.

Черный кофе

Самый вкусный кофе — сваренный в кофеварке. Если же гостей много, воспользуйтесь кофейником или эмалированной кастрюлей.

Посуду, в которой будет вариться кофе, сполосните, засыпьте молотый кофе и залейте кипятком (2 чайные ложки кофе на 1 стакан воды). Накройте. Подождите несколько минут и поставьте на слабый огонь. Дайте напитку подняться и, не доводя до кипения, снимите с огня. Через 5 — 10 минут разлейте кофе в нагретые чашечки.

Можно сварить кофе и другим способом. В кофейник наливают свежую воду и доводят до кипения. Затем снимают посуду с огня, всыпают молотый кофе, и, помешивая напиток ложкой, снова ставят на огонь. Как только кофе поднимется, его снимают с плиты и дают отстояться.

Кофе подают горячим с сахаром, пирожными, коньяком или ликером, лимоном.

Апельсиновый напиток

4 апельсина, 3 лимона, 500 г сахара, 2,5 — 3 л газированной воды, пищевой лед.

Вымытые горячей водой апельсины и 1 лимон нарежьте тонкими кружочками (вместе с кожурой), засыпьте сахаром и поставьте на несколько часов в холодное место. Из остальных лимонов выжмите сок.

Перед подачей на стол положите в стеклянные кувшины лед, апельсины с сахаром, влейте лимонный сок и охлажденную газированную воду. Для улучшения вкуса можно добавить также абрикосовый сок или сироп из абрикосового компота.

УЖИН

Свадебный каравай.
Крученики из сельди с яйцом.
Отварная рыба под соусом из лука.
Весенний холодец.
Паштет из телятины с горчичным соусом.
Копченая корейка с черносливом.
Весенний салат из шпината.
Огурцы, фаршированные редисом.
Пальчики из мороженой рыбы.
Отбивные котлеты под томатным соусом.
Фаршированный поросенок.
Фаршированная курица в тесте.
Компот из черешен.
Крем из печеных яблок.
Мороженое.
Кофейный бисквитный торт.
Творожник на рассыпчатом тесте.
Городенковские рожки.
Шоколадный нугат.
Черный кофе.
Фрукты.

Крученики из сельди с яйцом

2 кг сельди, 8 сваренных вкрутую яиц, 3—4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы, 2 банки майонеза, красный маринованный сладкий перец, зелень петрушки.

Сельди, вымоченные в молоке, почистите, выпотрошите, разрежьте вдоль хребта и удалите кости. Каждую половинку филе смажьте растительным маслом, смешанным с уксусом и горчицей.

Яйца разрежьте на половинки, положите каждую на полоску сельди, сверните в рулетики, сколите их пластмассовыми или деревянными палочками. В селедочницу налейте майонез, выложите крученики, украсьте их кольцами нарезанного сладкого красного перца и зеленью петрушки, обложите маслинами.

Отварная рыба под соусом из лука

5 кг рыбы, 3 петрушки, 3 моркови, 3 луковицы, 5 лавровых листов, 10 горошин черного перца, соль.

Для соуса: 700 г мелкого лука, 2.5 стакана растительного масла, 2.5 стакана томатного сока, сахар, молотый перец, соль.

Выпотрошенную и очищенную рыбу нарежьте порциями, посолите и оставьте в холодном месте на 2 часа. Тем временем из рыбьих голов, овощей и специй приготовьте отвар. Положив в него рыбу, накройте крышкой и варите на слабом огне 20—25 минут. Затем рыбу выложите на блюда, осторожно удалите кости и залейте соусом. Подайте холодной, украсив веточками петрушки.

Соус приготовьте следующим образом. Очень мелкие луковицы целыми обжарьте на слегка смазанной жиром сковороде. Когда они приобретут золотистый цвет, влейте растительное масло и тушите до готовности. Добавьте томатный сок, перец, сахар и соль по вкусу, дайте закипеть.

Весенний холодец

3 кг свиных ножек, 2,5 кг телячьей голени, 1—2 моркови, 3 корня петрушки с зеленью, 3 луковицы, 3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 2 лимона,

1 пучок зеленого салата, 10 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Ножки и голень осмолите, очистите, вымойте. Ножки разрежьте вдоль пополам. Голень порубите. Все сложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она полностью покрыла мясо, и поставьте на огонь. Во время закипания соберите пену, добавьте овощи, специи, немного посолите и варите на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет отделяться от костей (3—4 часа). Когда бульон отстоится, снимите с него жир и перелейте в другую посуду. Мясо нарежьте мелкими кусочками, морковь — фигурно, сложите в глубокие миски, а еще лучше — в небольшие глубокие салатницы. Бульон заправьте толченым чесноком, молотым перцем и солью, процедите и залейте им мясо.

Перед подачей на стол холодец в салатницах осторожно обведите у краев острым ножом и, опрокинув, выложите на круглые блюда, выстланные листьями зеленого салата. Украсьте зеленью петрушки и нарезанным лимоном. Если холодец подаете в мисках, нарежьте его порциями.

Паштет из телятины с горчичным соусом

1 кг телятины без костей, 500 г телячьей печени, 1 кг жирной свинины, 2 луковицы, 3 моркови, 3 петрушки, 300 г отварного картофеля, 100 г черствой булки, 6 яиц, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 2 пучка редиса, зеленый салат, соль.

Для соуса: 3 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, сахар, соль.

Мясо положите в широкую кастрюлю, залейте водой так, чтобы она его только покрывала, поставьте на огонь. Соберите пену, добавьте лук, морковь, петрушку, специи, посолите и варите на слабом огне. Когда мясо станет мягким, положите предварительно замоченную в молоке печень и продолжайте варить 10—15 минут. Еще теплые мясо, печень, овощи, булку и картофель трижды пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, посолите и поперчите по вкусу. Приготовленную массу выложите в смазанные жиром и посыпанные сухарями формы. Запекайте в горячей духовке 30 минут. Паштетную массу можно также запекать в небольших формочках для бабок. Массу не следует накладывать до краев, так как во время запекания она увеличивается в объеме.

Вынимайте паштет из формы только на следующий день. На блюдах вперемежку с красным редисом разложите листочки зеленого салата. На каждый положите ломтик или бабку паштета. Отдельно подайте в керамических мисочках горчичный соус на сметане. Возле каждой соусницы положите деревянную или пластмассовую ложку.

Соус приготовьте следующим образом. Желтки разотрите с горчицей, соедините со сметаной, лимонным соком, заправьте сахаром, солью по вкусу и перемешайте.

Копченая корейка с черносливом

2 кг копченой корейки, 1 кг чернослива, 2 ст. ложки тмина.

Сливы вымойте и замочите на ночь. Когда они набухнут, удалите косточки. В каждую сливу вложите несколько зерен тмина. Заверните 2—3 сливы в тонко нарезанный ломтик корейки и заколите деревянной палочкой. Перед подачей на стол поставьте на 15 — 20 минут в теплую духовку. Порции выложите на нагретые тарелки и подайте горячими, украсив веточками петрушки.

Весенний салат из шпината

500 г шпината, 200 г щавеля, 1 пучок зеленого лука, несколько стеблей зеленого чеснока, сок 1 лимона, 0,5 стакана растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, маслины, красный молотый перец, соль.

Шпинат и щавель переберите, промойте и мелко порежьте. Соедините с нашинкованными луком и чесноком. Заправьте лимонным соком, перцем, солью и полейте растительным маслом. Массу хорошо перемешайте и выложите в стеклянные салатницы. Украсьте кружочками яйца и маслинами.

Огурцы, фаршированные редисом

2 кг огурцов, 6 сваренных вкрутую яиц, 6 пучков редиса, 0,5 банки майонеза, 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зеленого лука, зеленый салат, зелень укропа, соль.

Крупные огурцы вымойте, если горькие — срежьте кожуру, разрежьте вдоль и осторожно выньте мякоть. Вымытый редис натрите на крупной терке, добавьте покрошенный зеленый лук, нарезанную мелкими кубиками мякоть огурца, посолите по вкусу, влейте майонез, сметану и перемешайте. Наполните этой массой огурцы, разрежьте их на порции и положите на стеклянные тарелки, выстланные листьями зеленого салата. Каждую порцию посыпьте рубленым яйцом, украсьте фигурно нарезанным редисом, зеленью укропа.

Пальчики из мороженой рыбы

2 кг мороженой рыбы или рыбного филе, 200 г булки, 1 стакан молока, 6 яиц, 4 луковицы, 4 ст. ложки тертого хрена, 50 г сливочного масла, растительное масло, сухари, мука, уксус, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Рыбу разморозьте в холодной воде с уксусом, снимите кожу, удалите кости. Филе порубите, добавьте замоченную в молоке и слегка отжатую булку без корки, 4 яйца, натертый на мелкой терке лук, перец, соль и продолжайте сечь до образования однородной массы. Если она получилась жидкой, добавьте молотые сухари.

Сформуйте пальчики, обваляйте их в муке, обмакните во взбитых с молоком яйцах, обваляйте в сухарях и жарьте в растительном масле.

Перед подачей на стол полейте пальчики растопленным сливочным маслом и поставьте в горячую духовку на 10 минут. Затем сложите горкой на тарелке, посыпьте натертым на мелкой терке хреном и украсьте зеленью петрушки.

Отбивные котлеты под томатным соусом

5 кг говядины или телятины, свиной жир, мука, соль.

Для соуса: 400 г томата-пюре, 400 г лука, 0,5 стакана сметаны, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками, отбейте, посолите, обваляйте в муке, пожарьте в свином жиру. В оставшемся после жаренья жиру потушите мелко нарезанный лук, влейте томат, прокипятите, посолите, поперчите по вкусу, снимите с огня, а затем добавьте сметану.

Отбивные котлеты подайте на круглых блюдах, полив соусом и обложив вареным картофелем. Посыпьте кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подайте маринованные грибы.

Фаршированный поросенок

1 шестинедельный поросенок, 200 г сливочного масла, 1 корень хрена, зелень петрушки, соль.

Для начинки: ливер поросенка, 500 г гречневой крупы, 100 г сала, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 яйца, молотый перец, соль.

Поросенка ошпарьте, осмолите, разрежьте тушку вдоль по грудной клетке и брюшку, выньте внутренности и хорошо вымойте.

Гречневую крупу переберите, слегка обжарьте с маслом и всыпьте в подсоленный кипяток. Вода должна слегка покрывать крупу. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на час в горячую духовку. Поджарьте с салом нашинкованный лук, добавьте мелко рубленные печень, легкие, почки, предварительно разрезанные и вымоченные в холодной воде, и тушите до готовности. Соедините потушенный ливер с кашей, вбейте яйца, посолите и поперчите по вкусу.

Приготовленной начинкой наполните тушку и зашейте ее белыми нитками. Положите поросенка на выложенный березовыми палочками противень спинкой вверх, задние ножки подверните под брюшко. Запекайте в горячей духовке 2,5 — 3 часа. На уши, нос и хвостик положите яичную скорлупу или залепите их тестом, чтобы не пригорели. Тушка лучше зарумянится, если часто смазывать ее растопленным маслом или сметаной. Прежде чем вынуть поросенка из духовки, посолите его (если посолить раньше, мясо будет красное).

Перед подачей на стол вытяните из тушки нитки и выложите начинку на блюдо. Разрежьте поросенка на порции. Делается это следующим образом. Отрежьте сначала голову (разъедините верхнюю и нижнюю челюсти), а затем передние и задние ножки. Тушку разделите вдоль на две части, порежьте их на одинаковое количество порций. Уложите порции на кашу в форме целого поросенка. В рот ему положите корень хрена, украсьте блюдо зеленью петрушки. Отдельно подайте тертый хрен с уксусом.

Фаршированная курица в тесте

1 курица, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, соль.

Для начинки: куриная печень, 100 г булки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 луковицы, 2 яйца, 1 ст. ложка сухарей, зелень петрушки и укропа, молотый перец, соль.

Для теста: 350 г муки.

От куриной тушки отрежьте голову возле первого шейного позвонка, ножки — на сантиметр ниже коленного сустава и крылья — до первого сустава. Птицу выпотрошите, вымойте в холодной воде и посолите.

Приготовьте начинку. Куриную печень порубите, лук натрите на мелкой терке, желтки разотрите с маслом, добавьте замоченную в молоке и слег ка отжатую булку, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, перец, соль, взбитые белки, молотые сухари и все перемешайте. Начинка должна быть жидковатой.

Курицу нафаршируйте, зашейте, свяжите ножки, привяжите к туловищу крылья и положите в кипящий подсоленный овощной отвар. Варите 20 — 30 минут. Затем выньте и обсушите.

Из муки и воды замесите тесто, раскатайте, обверните курицу и запекайте на противне в горячей духовке 1—1,5 часа. Затем, сняв тесто, нарежьте птицу порциями. На дно тарелки положите распластанную грудинку, на нее — кусочки начинки, а на начинку уложите порции курицы таким образом, чтобы она имела вид целой: приложите сваренную голову с шеей, вместо глаз вставьте кружочки, вырезанные из моркови. Вокруг насыпьте зеленый горошек, обложите половинками фаршированных яиц.

На 20 человек следует приготовить 3-4 курицы.

Крем из печеных яблок

2 кг крупных яблок, 12 белков, 600 г сахарной пудры, сок 1 лимона, 1 стакан коньяка, 3 ч. ложки желатина, 1 стакан белого сухого вина, 2 стакана сливок или сметаны, ванилин.

Печеные яблоки протрите через сито, разотрите с 400 г сахарной пудры, постепенно добавляя взбитые белки, растворенный в вине желатин, коньяк и лимонный сок. Как только крем начнет густеть, вылейте его в стеклянную миску и охладите.

Перед подачей на стол положите сверху сливки, взбитые с 200 г сахарной пудры и ванилином.

Компот из черешен

2 кг крупных яблок, 12 белков, 600 г сахарной пудры, сок 1 лимона, 1 стакан коньяка, 3 ч. ложки желатина, 1 стакан белого сухого вина, 2 стакана сливок или сметаны, ванилин.

Печеные яблоки протрите через сито, разотрите с 400 г сахарной пудры, постепенно добавляя взбитые белки, растворенный в вине желатин, коньяк и лимонный сок. Как только крем начнет густеть, вылейте его в стеклянную миску и охладите.

Перед подачей на стол положите сверху сливки, взбитые с 200 г сахарной пудры и ванилином.

Кофейный бисквитный торт

Для теста: 150 г муки, 100 г крахмала, 12 яиц, 300 г сахара, сок и цедра 0,5 лимона.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г очищенных лесных орехов, 0,5 банки сгущенного кофе, 2 желтка, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана молока, сок 0,5 лимона, 2—3 ст. ложки крепкого кофе.

Для украшения: клубника и крыжовник из варенья.

Яйца взбейте с сахаром в посуде над паром. Когда образуется пышная масса, не переставая взбивать, охладите ее. Добавьте лимонный сок и цедру, перемешайте с просеянной мукой и крахмалом, вылейте в форму для торта, дно которой выстелете промасленной и посыпанной мукой бумагой. Если у вас две формы, то лучше из получившейся массы испечь два коржа. Пеките в духовке 30—40 минут при температуре 200°.

Коржи (если вы испекли один корж, разрежьте его пополам по толщине) сбрызните кипяченой сладкой водой с лимонным соком и переложите кремом.

Для крема маргарин и масло разотрите с половиной порции сахарной пудры, вливая по ложке сгущенный кофе. Когда образуется пышная масса, добавьте растертые с остатками сахарной пудры желтки, молотые орехи, ванилин и коньяк.

Сваренный из сахара, молока и кофе сироп разотрите с лимонным соком. Приготовленной помадкой покройте верх торта, а бока смажьте кремом и обсыпьте молотыми орехами. Для украшения используйте обвалянные в сахаре клубнику и крыжовник из варенья.

Творожник на рассыпчатом тесте

Для теста: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2—3 ст. ложки сметаны.

Для творожной массы: 1 кг творога, 7 яиц, 300 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 отварные очищенные картофелины, 2 ст. ложки манной крупы, цедра 0,5 лимона.

Для помадки: 200 г сахарной пудры, сок 0,5 лимона, 1 белок, 1 ст. ложка коньяка, миндальная эссенция.

Для украшения: 100 г миндаля.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, сметану и замесите тесто. Выстелете им дно формы для торта, наколите вилкой и поставьте в горячую духовку. Через 15 минут выложите на недопеченный корж творожную массу, смажьте желтком и пеките 1 час. Если творожник сильно зарумянился, накройте его влажной бумагой.

Творожную массу приготовьте следующим образом. Творог пропустите через мясорубку вместе с картофелем. Масло разотрите с сахаром, желтками и лимонной цедрой, добавляя по ложке творог с картофелем. Пышную массу соедините со взбитыми белками, манной крупой и перемешайте.

Сахарную пудру разотрите деревянной ложкой с белком до образования однородной пышной массы, добавляя по нескольку капель лимонного сока, миндальной эссенции, коньяка. Приготовленной помадкой покройте охлажденный творожник. Украсьте его миндалем.

Городенковские рожки

Для теста: 1 кг муки, 700 г маргарина, 3 яйца, в желтков, 2 ст. ложки сахара, 50 г дрожжей, 0,5 стакана сметаны.

Для начинки: 250 г розового варенья

Маргарин порубите с мукой, добавьте желтки, 2 белка, сахар, разведенные в сметане дрожжи и продолжайте рубить до образования однородной массы. Домесите тесто рукой и поставьте на 2 часа в холодное место. Затем раскатайте, как на вареники, нарежьте полоски шириной 6 см, из полосок - прямоугольники длиной 7 см. Положите на них варенье, скрутите в рулетики, смажьте белком, посыпьте сахаром, выложите на смазанный жиром противень рубцом вниз и пеките в горячей духовке 15 — 20 минут.

Еще горячие рожки посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Шоколадный нугат

500 г сахара, 300 г очищенных грецких орехов, 6 белков. 0,5 стакана меда, 100 г шоколада, 1 ч. ложка уксуса, ванилин, 2 вафли.

Из сахара, стакана воды и уксуса сварите густой сироп. Добавьте растопленный мед и снова варите до готовности. Взбейте белки в пену и влейте в нее тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать. Поставьте на пар и все время мешайте ложкой. Когда проведете ложкой посередине и масса не сдвинется, добавьте крупно дробленные орехи, разогретый шоколад, ванилин, перемешайте и выложите на вафлю. Накройте другой вафлей, придавите грузом. Нарежьте на следующий день маленькими ромбиками.

На 20 человек приготовьте два нугата.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
ЛЕТО
ОБЕД

Свадебный каравай.
Бутерброды у брынзой и сардинами.
Бутерброды с ветчиной и зеленым салатом.
Фаршированные яйца под майонезом.
Жареная рыба под соусом.
Суп из помидоров по-итальянски.
Телятина под грибным соусом.
Цыплята в сухарях.
Компот из вишен.
Клубника с кремом.
Мороженое.
Песочно-ореховый торт.
Медовик со сливовым джемом.
Мраморный кекс.
Черный кофе.
Малиново-смородиновый крюшон.
Фрукты.

Бутерброды у брынзой и сардинами

Несколько булок, 300 г сливочного масла, 300 г брынзы, 3 банки сардин, 3 луковицы, 1,5 ч. ложки красного молотого перца, 1,5 лимона, зелень петрушки, сахар.

Брынзу, масло и сардины разотрите до образования однородной массы, добавьте натертый на мелкой терке лук, перец, соль, 2—3 чайные ложки лимонного сока и хорошо перемешайте. Если масса получилась густой, влейте масло из банки с сардинами.

Из ломтиков булки вырежьте стаканом кружочки и на каждый пирамидкой выложите массу. Часть бутербродов посыпьте сваренным вкрутую рубленым яйцом, а часть украсьте кусочками лимона, листочками петрушки или ягодами клюквы.

Бутерброды с ветчиной и зеленым салатом

Несколько булок, 200 г сливочного масла, 500 г постной ветчины, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка майонеза, 1 — 2 стакана сметаны, 3—4 помидора, 2 пучка зеленого салата, сахар, соль.

Ветчину нарежьте кубиками и перемешайте с майонезом. Для остроты можно добавить 1 чайную ложку горчицы. Вымытые листья салата сложите один поверх другого, сверните в рулет и порежьте сначала полосами, а затем поперек. Смешайте салат со сметаной, заправьте сахаром и солью. Ломтики булки намажьте маслом, с одной стороны выложите ложкой салат, а с другой — ветчину. Салат посыпьте крупно рубленным яйцом. Между салатом и ветчиной положите кружочек помидора.

Фаршированные яйца под майонезом

12 сваренных вкрутую яиц, 2/3 банки майонеза, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 4 малосольных огурца, красный сладкий перец, черный молотый перец, соль.

Яйца разрежьте вдоль на половинки, осторожно выньте желтки, разотрите их со сметаной и горчицей в пышную массу, добавьте лук, посолите, поперчите и перемешайте. Приготовленной массой наполните половинки белков.

Фаршированные яйца опояшите тонкими полосками сладкого перца и положите на кружочки огурца. На каждое яйцо кондитерским шприцем выдавите цветок из майонеза.

Жареная рыба под соусом

5 кг рыбы, растительное масло, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 1 кг лука, 1 кг помидоров, ¾ стакана растительного масла, 0,5 стакана белого сухого вина, 1 лавровый лист, сахар, молотый перец, соль.

Очищенную рыбу вымойте, разделите на порции, посолите и оставьте на 2 часа. Порции обсушите, обжарьте в растительном масле, сложите в кастрюлю и поставьте в горячую духовку на 15—20 минут.

Мелко нарезанные лук и помидоры потушите в растительном масле, время от времени подливая вино, протрите через дуршлаг, добавьте соль, сахар и перец по вкусу, лавровый лист. Если соус получился слишком густым, разведите его водой и прокипятите.

Перед подачей на стол жареную рыбу выложите на овальные блюда, полейте соусом, посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Суп из помидоров по-итальянски

2,5 кг говяжьих костей, 1 кг помидоров, 2—3 моркови, 2—3 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 кг домашней лапши, 400 г твердого сыра, зелень петрушки и укропа, сахар, соль.

Кости и овощи залейте 8 л воды и сварите бульон. Нарезанные помидоры потушите с луком в масле, протрите их через дуршлаг, соедините с процеженным бульоном, заправьте солью и сахаром по вкусу, а затем прокипятите.

Сваренную в подсоленной воде домашнюю лапшу смешайте в тарелках с натертым на мелкой терке твердым сыром, залейте горячим супом, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Телятина под грибным соусом

5 кг телятины, 200 г маргарина, 1 головка чеснока, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 кг свежих грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки маргарина, 0,5 л сметаны, 3 ст. ложки муки, соль.

Мясо вымойте, снимите пленку, отбейте, посолите, поперчите. Обжарьте телятину со всех сторон в маргарине, натрите чесноком, положите в гусятницу и запекайте в духовке, поливая выделяющимся соком.

Грибы, лук крупно нарежьте и тушите в маргарине 20—30 минут. Сметану размешайте с мукой, посолите, влейте в грибы и закипятите. На круглое блюдо выложите горкой домашнюю лапшу, сделайте в центре углубление, влейте туда соус. Вокруг лапши выложите нарезанную ломтиками телятину. Украсьте зеленью петрушки.

Цыплята в сухарях

6—8 цыплят, 4 яйца, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, мука, сухари, растительное масло, соль.

Каждую выпотрошенную тушку цыпленка разделите на две порции, разрубив ее вдоль грудной кости и хребта. Больших цыплят разрежьте на четыре части. Крылья заложите за спинку и подложите под них печень. За час до жаренья посолите. Каждую порцию обваляйте в муке, обмакните в яично-молочную смесь, посыпьте молотыми сухарями и поджарьте в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

После этого выложите порции в кастрюлю, положите на каждую кусочек масла и поставьте в нагретую духовку, не накрывая крышкой, на 10—15 минут.

Перед подачей на стол посередине круглого блюда выложите горкой отварной молодой картофель, полейте его маслом. Вокруг картофеля разложите порции жареных цыплят. Отдельно подайте салат из огурцов.

Клубника с кремом

1,5 кг клубники, 7 желтков, 450 г сахара, 1,5 л молока, 1,5 ст. ложки крахмала, ванилин, вафли.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте ванилин, крахмал и, помешивая, постепенно влейте горячее молоко. Следите за тем, чтобы из крахмала не образовались комочки. Продолжайте растирать на слабом огне. Как только крем начнет густеть, снимите с плиты, охладите и залейте им разложенную в стеклянных вазочках клубнику. Перед подачей на стол воткните в каждую порцию кусочек вафли.

Песочно-ореховый торт

Для песочного теста: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1—2 ст. ложки сметаны.

Для орехового теста: 300 г очищенных лесных орехов, 12 белков, 450 г сахара, 2 ст. ложки сухарей.

Для начинки: 500 г яблок, 200 г сахара, цедра 0,5 лимона.

Для крема: 8 желтков, 300 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 0,5 стакана черного кофе, 2 ст. ложки коньяка.

Для украшения: лесные орехи, вишни из варенья, зеленый мармелад, шоколад.

Замесите песочное тесто. Для этого маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, смешайте со сметаной и охладите. Затем перемесите, раскатайте, выложите в смазанную жиром форму для торта, наколите вилкой и выпекайте в горячей духовке в течение 20—30 минут.

Для орехового теста белки взбейте в пену и, продолжая взбивать, постепенно добавляйте сахар, соедините с молотыми орехами, сухарями и хорошо перемешайте. Разделите массу на две части и испеките коржи.

Песочный корж смажьте яблочным джемом. Приготовьте его следующим образом. В сироп, сваренный из стакана воды и сахара, опустите очищенные и натертые на крупной терке яблоки, лимонную цедру (она может быть сушеной) и варите до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными.

Ореховые коржи намажьте кремом. Для его приготовления разотрите над паром желтки с сахарной пудрой, вливая по ложке крепкий кофе.

Охлажденный крем добавьте по ложке в растертое до образования пены масло, а затем влейте коньяк.

Ореховые коржи положите на песочный корж. Смажьте кремом бока и верх торта, обсыпьте дробленными орехами или тертым шоколадом. Украсьте торт обвалянными в сухарях вишнями из варенья, половинками орехов, подложив под них треугольнички мармелада.

Медовик со сливовым джемом

Для теста: 1 кг мука, 500 г искусственного меда, 300 г сахара, 2 ст. ложки масла, 6 яиц, 2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка молотых корицы с гвоздикой.

Для начинки: 500 г сливового джема, ромовая эссенция.

Для украшения: 1 белок, 100 г сахарной пудры, 100 г очищенных грецких орехов.

Мед растопите с корицей и гвоздикой. Яйца разотрите с сахаром, влейте мед, сметану, всыпьте муку, соду и хорошо перемешайте. Когда появятся пузырьки, вылейте тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Пеките в духовке 1 час.

Холодный медовик осторожно выньте из формы, разрежьте на два коржа и пропитайте растертым с ромовой эссенцией джемом. Верх слегка смажьте взбитым с сахарной пудрой белком и посыпьте крупно дробленными орехами, подсушите в духовке.

Мраморный кекс

Для теста: 500 г муки. 150 г сливочного масла, 300 г сахара, 4 яйца, 200 г сметаны, 50 г какао, цедра 0,5 лимона, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: 100 г изюма в шоколаде.

Масло разотрите с сахаром, добавляя по одному желтку, по ложке сметаны, муку, цедру и ванилин. Затем соедините со взбитыми белками. Выложите ¾ массы в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму. В оставшуюся массу всыпьте какао, перемешайте и тоже выложите в форму. Обе части массы слегка перемешайте вилкой. Пеките в горячей духовке 30— 40 минут.

Выньте из формы холодным, полейте помадкой и обсыпьте изюмом в шоколаде.

Для помадки сварите из сахара и молока сироп и разотрите его с коньяком.

На 20 человек приготовьте два мраморных кекса.

Малиново-смородиновый крюшон

500 г малины, 400 г смородины, 1 бутылка шампанского, 1 л газированной воды, пищевой лед.

Малину и смородину переберите, помойте, засыпьте сахаром и слегка подавите. Когда ягоды пустят сок, охладите их в холодильнике, а затем разложите в стаканы до половины их высоты. Бросьте в каждый стакан кусочек льда, долейте газированной воды и шампанского. Украсьте стаканы с крюшоном гроздями черной или красной смородины. Подайте соломинки и чайные ложки.

УЖИН

Свадебный каравай.
Салат на сельди в помидорных корзиночках.
Яйца, фаршированные ветчиной.
Телятина заливная.
Колбаса с творожной массой.
Отварной язык под соусом из хрена.
Летний салат.
Карп под серым соусом.
Тушеная говядина с начинкой.
Курица, фаршированная манной крупой.
Пудинг из капусты.
Компот из крыжовника.
Клубничный мусс.
Мороженое.
Свадебный торт.
Медовик на сметане.
Ромовый кекс.
Корзиночки с персиками.
Черный кофе.
Пивной пунш.
Фрукты.

Салат на сельди в помидорных корзиночках

2 кг помидоров, 2—3 сельди, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 яблока, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка горчицы, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Зрелые помидоры одинаковой величины вымойте, срежьте верхнюю часть и выньте ложечкой мякоть. Порубите ее вместе с филе сельди и яйцами. Массу соедините с натертыми на крупной терке очищенными от кожуры яблоками и луком, влейте смесь уксуса и растительного масла, заправьте горчицей, перцем, солью и хорошо перемешайте.

Готовым салатом наполните корзиночки из помидоров, украсьте их листочками петрушки. Приделайте к корзиночкам ручки из полосок помидора.

Яйца, фаршированные ветчиной

12 сваренных вкрутую яиц, 200 г ветчины, 200 г творога или брынзы, 1 стакан сметаны, 1 банка майонеза.

2 ч. ложки горчицы, красный сладкий перец, 1 пучок зеленого салата, молотый перец, соль.

Яйца разрежьте вдоль на половинки, выньте желтки. Ветчину, творог и желтки пропустите через мясорубку или порубите до образования однородной массы, добавьте 2—3 столовые ложки сметаны, горчицу, соль, перец и хорошо перемешайте. Заполните массой белки.

Круглое блюдо выстелете листьями зеленого салата. Полейте смешанным с остатками сметаны майонезом, а сверху положите фаршированные яйца, украсьте их кольцами сладкого перца.

Телятина заливная

3 кг телятины, 5 яиц, 300 г булки, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, молотый перец, соль.

Для бульона: 1 кг телячьих костей, 2 моркови, корень и зелень петрушки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 3 ст. ложки желатина, соль.

Телячьи кости, овощи и специи залейте 3 л воды и сварите бульон.

Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте замоченную в молоке и слегка отжатую черствую булку, желтки, масло, взбитые белки, соль, перец и перемешайте, чтобы масса стала однородной.

Кусок марли обдайте кипятком, выкрутите и смажьте маслом. Приготовленную массу выложите на марлю в форме рулета, заверните и перевяжите концы белой ниткой. Положите в горячий процеженный бульон и варите на слабом огне 1 час. Затем выньте из бульона, охладите и осторожно снимите марлю. Получившийся рулет нарежьте кружочками и выложите на блюда. Украсьте фигурно нарезанной морковью, листочками петрушки. Залейте бульоном, предварительно растворив в нем желатин, замоченный в кипяченой воде, и остудите.

Подайте с острым соусом.

Колбаса с творожной массой

1 кг копченой колбасы, 500 г творога, 0,5 стакана острого томатного соуса, зеленый лук, зелень петрушки и укропа.

Нежирную копченую колбасу нарежьте кружочками толщиной 0,5 см. Смажьте один кружочек творожной массой, накройте его другим, сверху выдавите кулинарным шприцем творог, растертый с томатным соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью, воткните специальную бутербродную спичку или вилочку. Разложите на плоских стеклянных тарелках.

Отварной язык под соусом из хрена

2 говяжьих языка, 2 моркови, 2 петрушки, 2 луковицы, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль.

Для соуса: 1 корень хрена, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан сметаны, 0,5 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, сахар, соль.

Языки тщательно вымойте с помощью щетки, залейте горячей водой и поставьте на огонь. Когда закипит, положите овощи, лавровый лист, перец, посолите. Варите 1 час. Затем языки выньте, облейте холодной водой, снимите кожу и снова варите до готовности. Сваренные языки нарежьте поперек тонкими ломтиками, уложите на продолговатое блюдо и залейте соусом из хрена на сметане.

Соус приготовьте следующим образом. Крупный корень хрена вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Желтки разотрите с горчицей, лимонным соком, добавьте хрен, сметану, рубленые белки, заправьте солью, сахаром по вкусу и хорошо перемешайте.

Соус можно подавать к любому холодному мясу.

Летний салат

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 500 г груш, 1 стакан растительного масла, сахар, уксус, соль.

Сладкий перец нарежьте соломкой, помидоры — кружочками, груши натрите на крупной терке. Все соедините, посолите, добавьте растительное масло, сахар, уксус по вкусу и перемешайте. Массу выложите пирамидкой в салатницы, украсив кружочками помидоров.

Карп под серым соусом

4 кг рыбы, 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы, 8 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль.

Для соуса: 4 стакана рыбного отвара, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, сок 1 лимона, 100 г изюма, 1 стакан красного сухого вина, сахар, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, вымойте, нарежьте порциями, посолите. Из рыбьих голов, овощей и специй приготовьте отвар, положите в него куски рыбы и варите на слабом огне 15— 20 минут. Выложите порции на овальные блюда в форме целых рыб и залейте соусом.

Соус приготовьте так. Поджаренную в масле муку соедините с рыбным отваром и 2 чайными ложками жженого сахара, растворенного в горячей воде. Заправьте соус лимонным соком, сахаром, солью по вкусу, всыпьте вымытый в горячей воде изюм. Хорошо перемешайте и доведите до кипения. Сняв соус с огня, влейте в него 1 стакан красного вина.

Рыбу под серым соусом можно подавать как горячей, так и холодной.

Тушеная говядина с начинкой

5 кг говядины без костей, 100 г маргарина, 3 ст. ложки муки, зелень петрушки, уксус, соль.

Для начинки: 500 г лука, 300 г маргарина, 450 г молотых ржаных сухарей, 2 яйца, молотый перец, соль.

Мясо отбейте, сбрызните уксусом и оставьте на 1—2 часа в холодном месте. Посолите, обжарьте со всех сторон в сильно разогретом жиру, положите в гусятницу, влейте жир, который остался после жаренья, 1,5 стакана воды, накройте крышкой и тушите на слабом огне до пол у готовности. Охлажденное мясо выложите на доску, порежьте поперек волокон широкими кусками. В каждом с одной стороны сделайте надрез.

Нашинкованный лук потушите в маргарине, всыпьте сухари, посолите и поперчите. Сняв с огня и охладив, соедините с яйцами и перемешайте. Приготовленной начинкой заполните надрезы в мясе, после чего куски обвяжите ниткой.

Порции посыпьте мукой, сложите в гусятницу и тушите 20—30 минут, время от времени подливая воду. Перед тем как подать на стол, выложите мясо на блюда, полейте соусом, который образовался во время жаренья, украсьте зеленью петрушки.

Подайте комбинированный гарнир из отварного зеленого горошка, цветной капусты и тушеной моркови.

Курица, фаршированная манной крупой

1 курица, 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки: куриная печень, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г манной крупы, лук, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для гарнира: 1 кг кислых яблок, 50 г сливочного масла.

Куриную тушку вымойте, обсушите, положите грудинкой вниз и острым ножом разрежьте вдоль хребта. Удалите кости туловища, посолите и оставьте на 1 час. Куриную печень порубите, соедините с желтками, маслом, натертым на мелкой терке луком, манной крупой, солью, перцем, рубленой зеленью петрушки и хорошо разотрите. Добавьте взбитые белки и перемешайте.

Крепкой белой ниткой тушку зашейте, оставив отверстие. Когда заполните начинкой, зашейте и отверстие. Смажьте тушку маслом или маргарином, положите на противень и запекайте в духовке, поливая выделяющимся соком.

Запеченную курицу положите на блюдо, вокруг нее — жареный картофель, нарезанный соломкой, и половинки печеных яблок. Разрезать курицу можно за столом в присутствии гостей.

Яблоки для гарнира вымойте, разрежьте на половинки, выньте сердцевину и положите разрезом вниз на застланный бумагой и смазанный маслом противень. Пеките в горячей духовке 15—20 минут.

На 20 человек следует приготовить 3—4 курицы.

Пудинг из капусты

2 кг капусты, 500 г свинины, 100 г булки, 5 яиц, 2—3 ст. ложки сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 100 г маргарина, 3 луковицы, молотый перец, соль.

С головки капусты снимите верхние четыре листа, ошпарьте их кипятком, срежьте утолщенную часть. Остальную капусту отварите и откиньте на дуршлаг. Мясо потушите с нарезанным луком в маргарине и пропустите вместе с капустой через мясорубку. Добавьте замоченную в молоке булку, 1 столовую ложку растопленного масла, желтки, соль, перец по вкусу и перемешайте со взбитыми белками. Если масса получилась жидкой, всыпьте сухари.

Глубокую тарелку застелите намоченной в горячей воде, отжатой и смазанной маргарином салфеткой, уложите на нее капустные листья, на листья выложите фарш и свяжите салфетку так, чтобы придать массе форму капустной головки. Опустите в подсоленный кипяток. Варите 1 час, затем пудинг осторожно положите на блюдо, снимите салфетку и полейте растопленным маслом с поджаренными сухарями.

На 20 человек приготовьте три пудинга.

Клубничный мусс

1 кг клубники, 500 г сахарной пудры, 10 яиц, 3 ч. ложки желатина, 1 стакан белого сухого вина.

Для крема: 2 стакана сметаны, 100 г сахарной пудры, ванилин.

Желтки разотрите с сахарной пудрой до образования пышной массы, добавьте вымытую и измельченную клубнику, растворенный в вине желатин, взбитые белки и слегка взбейте. Как только мусс начнет густеть, разложите его в вазочки.

Перед подачей на стол украсьте мусс целыми ягодами клубники. Отдельно подайте сметанный крем — взбитую с сахарной пудрой и ванилином охлажденную сметану.

Свадебный торт

Для песочного теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 150 г маргарина, 100 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки сахара.

Для орехового теста: 200 г очищенных грецких орехов, 9 яиц, 100 г шоколада, 250 г сахара, 2 ст. ложки сухарей, 1 ч. ложка молотого кофе.

Для бисквитного теста: 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки крахмала, 6 яиц, 200 г сахара.

Для крема: 150 г сливочного масла, 100 г шоколада, 2 ст. ложки молока, 100 г сахарной пудры, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка коньяка, цедра 0,5 лимона.

Для начинки: 500 г клубничного, джема, 500 г абрикосов из варенья.

Для помадки: 600 г сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, сок 1 лимона, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 стакана воды.

Для сиропа: 200 г сахара, 1 стакан воды, сок 0,5 лимона, ванилин, ромовая эссенция.

Для украшения: орехи, красная смородина.

Масло и маргарин порубите с мукой, добавьте молотые орехи, сахар, 0,5 стакана воды, замесите тесто и вынесите его на 2 часа в холодное место. Разделив тесто на три части, раскатайте, положите в форму для торта, наколите вилкой и выпекайте коржи в горячей духовке (220—240°) 15— 20 минут каждый. Между охлажденными песочными коржами проложите клубничный джем.

Взбейте белки в густую пену, затем, продолжая взбивать, добавляйте понемногу сахар, пока он полностью не растворится. Пену смешайте с желтками, орехами, сухарями, тертым шоколадом и кофе. Этой массой заполните смазанную жиром и посыпанную молотыми орехами форму для торта (она должна быть меньше формы, в которой выпекались песочные коржи). Выпекайте в горячей духовке (200°) 45 минут. Охлажденный ореховый корж разрежьте на две части, сбрызните их сладким кофе и сложите вместе, сделав прослойку из шоколадного крема.

Для крема сливочное масло взбейте до образования пышной массы, добавляя сахарную пудру, тертую цедру, растворенный в молоке шоколад, а затем смешайте с крупно дробленными орехами и коньяком.

Белки взбейте в пену, добавляя понемногу сахар, желтки, муку, крахмал. Влейте массу в смазанную жиром и посыпанную сухарями самую маленькую форму. Пеките в хорошо нагретой (200°) духовке 40 минут. Охлажденный бисквитный корж

разрежьте на две части, сбрызните их сахарным сиропом с лимонным соком, ванилином и ромовой эссенцией и сложите вместе, проложив между ними абрикосы из варенья.

Охлажденные песочные коржи с прослойкой из клубничного джема положите на большую тарелку для торта, застланную фигурно вырезанной бумажной салфеткой. Поверх песочного торта положите ореховый, а на ореховый — бисквитный, совместив их по центру.

Сварите из сахара, уксуса и воды сироп, разотрите его с маслом и лимонным соком. Приготовленной помадкой полейте свадебный торт, разравнивая ее смоченным в горячей воде ножом по бокам пирамиды.

Края песочного торта украсьте половинками орехов, края орехового — сваренными в сиропе ягодами красной смородины. На верх свадебного торта положите веночек из мирта или аспарагуса, переплетенный серебряными нитями.

Медовик на сметане

1 кг муки, 300 г меда, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г сахара, 2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соды, по 1 ч. ложке молотых корицы и гвоздики, лесные орехи.

Масло и желтки разотрите с сахаром, добавьте растопленный мед с корицей и гвоздикой, сметану и тщательно перемешайте с просеянной мукой и содой. Затем массу смешайте со взбитыми белками, вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, сверху посыпьте измельченными орехами. Пеките в нагретой духовке 1 час.

Ромовый кекс

600 г муки, 10 яиц, 400 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г изюма-100 г цукатов, цедра 1 лимона, ванилин, 2 ст. ложки рома.

Масло и сахар разотрите до образования однородной массы, постепенно добавляя желтки, ром, лимонную цедру, ванилин. Затем всыпьте просеянную муку, перемешайте со взбитыми белками, изюмом и нарезанными соломкой цукатами. Наполните этой массой смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму и выпекайте в хорошо нагретой духовке 30 минут.

Испеченный кекс посыпьте сахарной пудрой и подайте нарезанным.

Корзиночки с персиками

Для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 200 г сахара, 4 желтка, цедра и сок 1 лимона.

Для начинки: 200 г миндаля или орехов, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 1 кг персиков, ванилин.

Для украшения: красные ягоды.

Замесите песочное тесто, охладите, раскатайте, выложите в специальные формы-корзиночки и . пеките 10— 15 минут.

Приготовьте начинку. Для этого желтки разотрите со 100 г сахарной пудры, ванилином, перемешайте с измельченным миндалем. Наполните корзиночки начинкой, сверху положите по половине персика (можно из компота), залейте взбитыми с сахарной пудрой белками и держите в теплой духовке, пока подсохнет пена.

Подавайте на стол, украсив корзиночки свежими красными ягодами.

Пивной пунш

2 л пива, 150 г сахара, 4 бутона гвоздики, 1 палочка корицы, 0,5 лимона, 4 яйца, 1 стакан молока, пищевой лед.

Пиво с добавленными в него сахаром, гвоздикой, корицей и нарезанным лимоном доведите до кипения, снимите с плиты и охладите. Яйца взбейте с молоком до образования пены, вливая понемногу в смесь процеженное пиво.

Подайте в высоких пивных кружках со льдом.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
ОСЕНЬ
ОБЕД

Свадебный каравай.
Бутерброды с сельдью.
Бутерброды с языком.
Рыба, запеченная под «шубой».
Помидоры, фаршированные овощами.
Суп из свежих грибов.
Телятина, запеченная с зеленым горошком.
Курица, запеченная с яблоками и сыром.
Компот из слив.
Салат из дыни.
Мороженое.
Торт «Лада».
Популярный медовик.
Закарпатский пирог.
Черный кофе.
Калиновый напиток.
Фрукты.

Бутерброды с сельдью

Несколько булок, 300 г сливочного масла, 1 кг сельдей, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 3—4 малосольных огурца, 0,5 банки майонеза, маслины.

Сельди предварительно замочите в молоке, затем снимите с них кожу, удалите кости и нарежьте филе небольшими кусочками. Намажьте ломтики булки растертым с майонезом маслом. На каждый ломтик положите кусочек сельди, кружочки фигурно нарезанного огурца, яйца и маслину.

Бутерброды с языком

Несколько булок, 300 г сливочного масла, 600 г копченого или вареного языка, 500 г творога или брынзы, 6 желтков сваренных вкрутую яиц, 0,5 стакана тертого хрена, зелень петрушки, уксус, сахар, красный молотый перец, соль.

Творог разотрите с маслом, посолите и поперчите по вкусу. Приготовленной массой намажьте ломтики булки, накройте их кусочками языка. Желтки смешайте с хреном, заправьте уксусом, сахаром, солью и скатайте из массы столько шариков, сколько будет бутербродов. Положите шарики на середину каждого бутерброда. Украсьте зеленью петрушки.

Рыба, запеченная под «шубой»

4 кг рыбы, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, соль.

Для «шубы»: 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г булки, 2 луковицы, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для отвара: рыбьи головы, 2 моркови, 2 петрушки, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 10—12 горошин черного перца, соль.

Рыбу (лучше всего карпа) очистите, выпотрошите, отрежьте головы, хорошо вымойте, удалите кости, посолите и оставьте на 2 часа. Тем временем приготовьте отвар из рыбьих голов, костей, овощей, специй и массу для «шубы».

Масса для «шубы» готовится следующим образом. Желтки разотрите с маслом, смешайте с натертым на мелкой терке луком, нарезанной зеленью петрушки, замоченной в молоке и слегка отжатой черствой булкой без корки. Если в рыбе были молоки, разотрите их и добавьте в массу. Посолите, поперчите и смешайте со взбитыми белками.

Рыбу ополосните, нафаршируйте частью массы и положите на хорошо смазанный маслом противень. Оставшуюся массу выложите поверх рыбы — прикройте ее. Залейте 1 стаканом отвара и белым вином. Запекайте в духовке 30—40 минут.

Рыбу подайте теплой на овальных блюдах, украсьте по краям половинками кружочков лимона и нарезанной соломкой морковью из отвара. Кушанье посыпьте зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные овощами

3 кг помидоров, 400 г зеленого горошка, 2 вареные моркови, 2—3 малосольных огурца, 2—3 яблока, 1 банка майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый салат, сахар, соль.

Предназначенные для фарширования помидоры должны быть твердыми и одинаковой величины. Вымойте их, срежьте верхнюю часть и осторожно выньте мякоть. Зеленый горошек, натертые на крупной терке морковь и яблоки, рубленые белки смешайте с майонезом, заправьте солью и сахаром по вкусу. Приготовленной начинкой наполните помидоры и выложите их на круглые блюда. Под каждый помидор подложите лист зеленого салата или кружочек огурца. Сверху посыпьте протертыми через сито желтками.

Суп из свежих грибов

1 кг телячьих костей, 100 г сливочного масла. 500 г свежих грибов, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы. 5 желтков сырых яиц, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, молотый перец, соль.

Кости и овощи залейте 5 л воды и сварите бульон. Грибы очистите, вымойте, нарежьте соломкой и потушите в масле, время от времени подливая бульон. Затем грибы посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и залейте процеженным бульоном. Желтки разотрите со сметаной и, помешивая, влейте в бульон. Не кипятите. Горячий суп подайте в супницах.

Телятина, запеченная с зеленым горошком

5 кг телятины, 200 г свиного жира, 500 г сметаны, 2 литровые банки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки муки, 1 головка чеснока, зелень укропа, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, очистите от пленки и поджарьте со всех сторон в сильно разогретом жиру. Когда телятина начнет подрумяниваться, натрите ее чесноком, влейте 1 стакан воды, поставьте в духовку и запекайте, часто поливая выделяющимся соком. Запеченное мясо нарежьте наискось большими тонкими ломтиками, которые осторожно сложите пополам и снова положите на противень.

Сметану смешайте с мукой, добавьте зеленый горошек вместе с жидкостью, соль, перец и мелко нарезанную зелень укропа. Этой смесью залейте мясо и тушите в горячей духовке 10 минут.

Подайте телятину на круглых блюдах, обложив вокруг зеленым горошком.

Курица, запеченная с яблоками и сыром

1 курица, 2—3 луковицы, 500 г яблок сорта «ранет», 300 г помидоров, 100 г маргарина, 100 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст. ложки сухарей, 50 г твердого сыра, молотый перец, соль.

Тушку курицы посолите, поперчите, обжарьте в жиру, разделите на порции и сложите в посуду. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Положите на мясо нарезанные тонкими кружочками помидоры, лук и очищенные яблоки. Посыпьте их натертым на крупной терке сыром и сухарями. Добавьте масло, влейте вино и поставьте в горячую духовку на час-полтора.

Подайте с жареным картофелем.

На 20 человек следует приготовить блюдо из 3—4 кур.

Салат из дыни

2 кг дыни, 0,5 стакана рома, сахарная пудра.

Вымытые дыни охладите в холодильнике, разрежьте пополам, выньте семечки. Мякоть нарежьте кубиками, сбрызните ромом, посыпьте сахарной пудрой и выложите в половинки дыни, предварительно надрезав их края зубчиками.

Торт «Лада»

Для теста: 300 г муки, 3 ст. ложки крахмала, 18 яиц, 400 г сахара, 1 ст. ложка какао, апельсиновая цедра.

Для крема: 400 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 6 желтков, 100 г шоколада, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для начинки: 200 г абрикосового джема.

Для безе : 3 белка, 200 г сахара, ванилин, лимонная эссенция.

Для сиропа: 100 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка коньяка, лимонная или апельсиновая цедра.

Взбейте белки в пену, затем, не переставая взбивать, добавляйте понемногу сахар. Когда он растворится, смешайте с желтками, просеянной мукой, крахмалом и цедрой. Из теста испеките в смазанных маслом и посыпанных сухарями формах три коржа разных размеров, причем в тесто среднего коржа добавьте какао. Пеките коржи в духовке (200°) 30 минут каждый.

Из сахара и воды, добавив цедру, сварите сироп, соедините его с коньяком и сбрызните охлажденные коржи. Первый корж смажьте джемом, второй и третий — кремом. Верх и бока торта также смажьте кремом.

Для крема желтки разотрите с сахарной пудрой до образования пышной массы, затем влейте растворенный в молоке теплый шоколад и продолжайте взбивать над паром. Когда масса начнет густеть, охладите ее, соедините с растертым маслом, коньяком, ванилином.

Торт украсьте шариками безе и веточками аспарагуса. Безе приготовьте следующим образом. Белки взбейте с сахаром в густую пену, добавьте ванилин, несколько капель лимонной эссенции и перемешайте. Чайной ложкой выкладывайте массу в виде маленьких шариков на застланный промасленной бумагой противень. Пеките безе в духовке при температуре 100°, пока не подсохнут.

Популярный медовик

700 г муки, 250 г меда, 300 г сахара, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 100 г фиников, 100 г цукатов, 1 лимон, 1 ч. ложка молотых корицы с гвоздикой.

В растертые с сахаром желтки добавьте растопленный с пряностями мед, сметану, лимонный сок, цедру, просеянную муку с содой и продолжайте растирать до появления пузырьков. Когда тесто приобретет густоту сметаны, смешайте его со взбитыми белками, молотыми орехами, изюмом, мелко нарезанными финиками, цукатами (чтобы они во время выпекания не осели на дно, их следует предварительно посыпать мукой) и вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму. Пеките медовик в духовке 1 час при температуре 180 - 200°. Из формы вынимайте остывшим.

Закарпатский пирог

Для теста: 700 г муки, 300 г маргарина, 4 желтка, 1 белок, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан сметаны, 50 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соды, цедра 0,5 лимона, ванилин.

Для начинки: 250 г очищенных грецких орехов, 100 г сухарей, 250 г сахара, 3 белка, 0,5 стакана черного кофе, ванилин, 1 стакан сиропа из вишневого варенья.

Сначала приготовьте начинку. Молотые орехи, сухари, сахар разотрите с черным кофе, добавьте ванилин, белки и хорошо перемешайте. Начинка для пирога должна иметь густоту сметаны.

Маргарин порубите с просеянной мукой, смешанной с содой, добавьте растертые с сахаром желтки, ванилин, лимонную цедру, измельченные дрожжи и на сметане или кефире замесите некрутое тесто. Поставьте его на 2 часа в холодное место. После этого тесто еще раз хорошо вымесите и разделите на три части. Первую раскатайте, положите на застланный промасленной бумагой противень, наколите вилкой и смажьте сиропом из вишневого варенья. Сверху положите ореховую начинку и накройте вторым пластом теста, который должен быть несколько тоньше, чем первый. Его также наколите вилкой, смажьте сиропом, выложите ореховую начинку и накройте третьим пластом. Верхний наколите вилкой, смажьте белком и выпекайте в горячей духовке 40—45 минут. Чтобы пирог сверху не пригорел, прикройте его влажной бумагой.

Пирог снимите с противня остывшим, нарежьте квадратами, посыпьте сахарной пудрой.

Калиновый напиток

1 кг калины, 300 г сахара, 100 г меда, 2 л газированной воды, пищевой лед.

Ягоды калины вымойте, пересыпьте сахаром и слегка подавите. Через 5 — 6 дней, когда ягоды пустят сок, процедите его через марлю и соедините с медом.

Подайте в стаканах, долив две части газированной воды и бросив в каждый кусочек льда.

УЖИН

Свадебный каравай.
Сельдь с овощами.
Паштет из гусятины под острым соусом.
Ветчина из говядины.
Холодец из курицы.
Салат из яиц и сельдерея.
Телятина с орехами.
Цветная капуста с маслом.
Крученики из рыбы с начинкой.
Салат из моркови, яблок и хрена.
Сладкий перец, фаршированный овощами.
Фаршированная утка.
Помидоры, фаршированные мясом и грибами.
Спаржевая фасоль с маслом.
Компот из винограда.
Груши в шоколадной помадке.
Мороженое.
Торт «Гуцулка».
Медовик.
Ореховая бабка.
Пирог с фруктами.
Черный кофе.
Пиво со льдом.
Фрукты.

Сельдь с овощами

2 кг сельди, 1 кг помидоров, 1 кг малосольных огурцов, 3 вареные моркови, 3 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 стакан растительного масла, 2 ч. ложки горчицы, 1 ст. ложка уксуса.

Сельди залейте молоком на 2—3 часа, затем очистите, разрежьте вдоль хребта и удалите кости. Половинки сельди сложите вместе, нарежьте наискось кусочками шириной 3 см и уложите на тарелку вместе с головой и хвостом, придав вид целой рыбы.

Посыпьте сельдь кольцами лука, крупно рубленными яйцами, обложите кубиками моркови, огурца, кружочками помидора, полейте растертым с горчицей и уксусом растительным маслом.

Паштет из гусятины под острым соусом

2 гуся, 200 г сала, 6 яиц, 200 г булки, 2—3 гриба, 2 моркови, 1 петрушка.

2 луковицы, 2 лавровых листа, 5—7 горошин черного перца, 2 ст. ложки свиного или другого жира, молотый перец, соль.

Для соуса: 2 банки майонеза, 2 яблока, сок 1 лимона, сахар, соль.

Тушки гусей разрубите на части, залейте вместе с овощами и грибами небольшим количеством воды и поставьте на огонь. Когда начнет закипать, снимите пену, положите потроха, сало и тушите на слабом огне 30 минут. Гусиную печень и сало выньте, а мясо, добавив соль и специи, продолжайте тушить до готовности (2 часа).

Отделите мясо от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочите ломтики черствой булки. Мясо без кожи, печень, овощи, грибы и отжатую булку трижды пропустите через мясорубку. Соедините массу с яйцами, посолите (она должна быть слегка недосоленной), поперчите и перемешайте. Две кастрюли смажьте жиром, дно выложите фигурно нарезанным салом. Заполните кастрюли массой на ¾ высоты и запекайте 35—40 минут в горячей духовке. Когда паштет остынет, выложите его, опрокинув кастрюлю, на круглую тарелку.

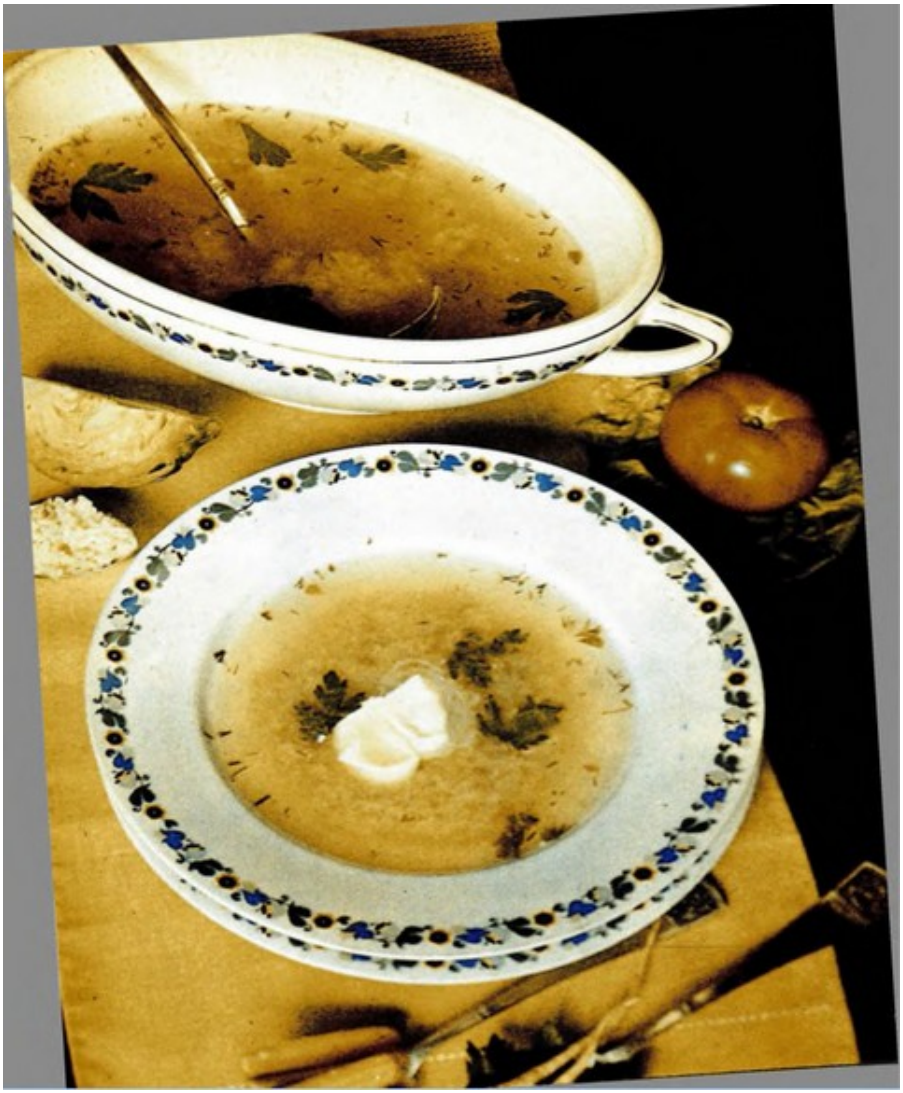
К паштету подайте острый соус с яблоками. Приготовьте его так. Майонез соедините с натертыми на мелкой терке яблоками, посолите, добавьте сахар, лимонный сок или уксус и хорошо перемешайте.

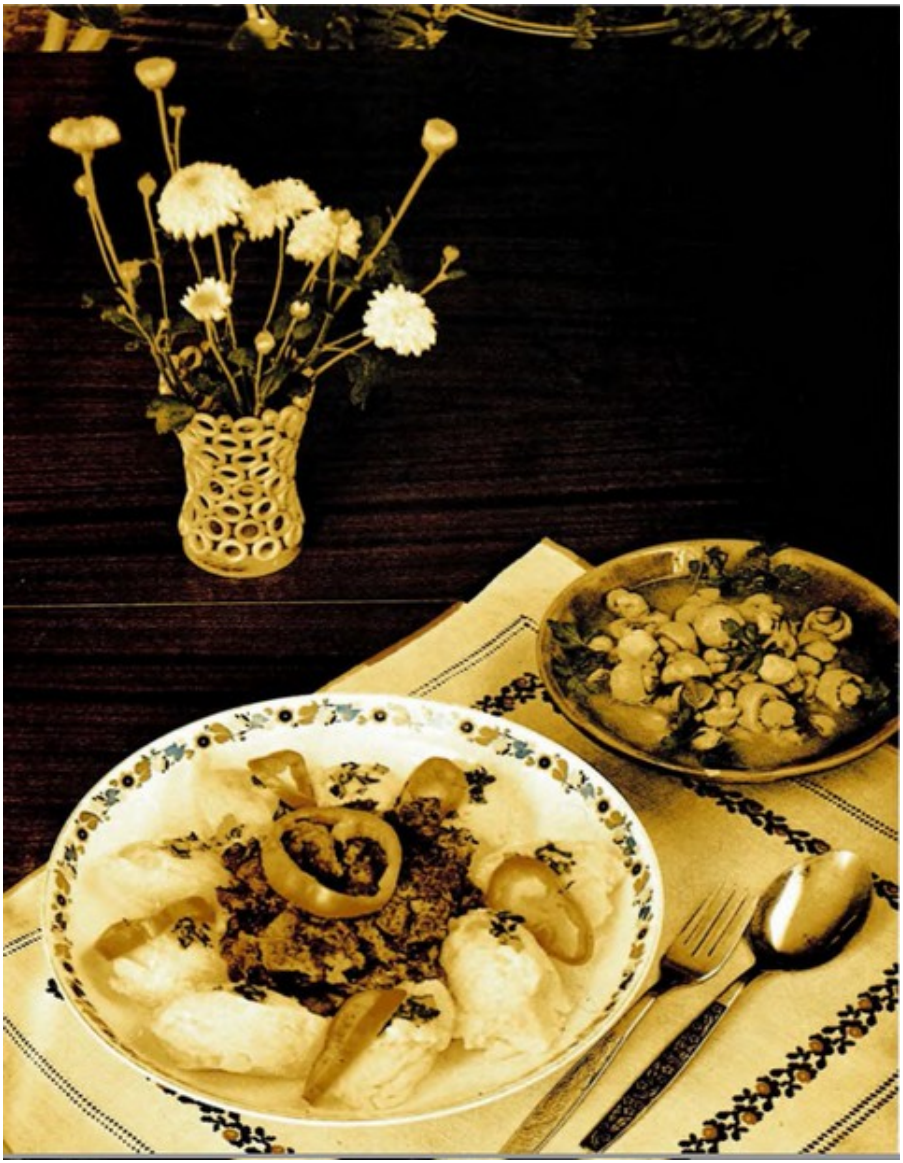
Соус можно подавать к различным холодным мясным блюдам.

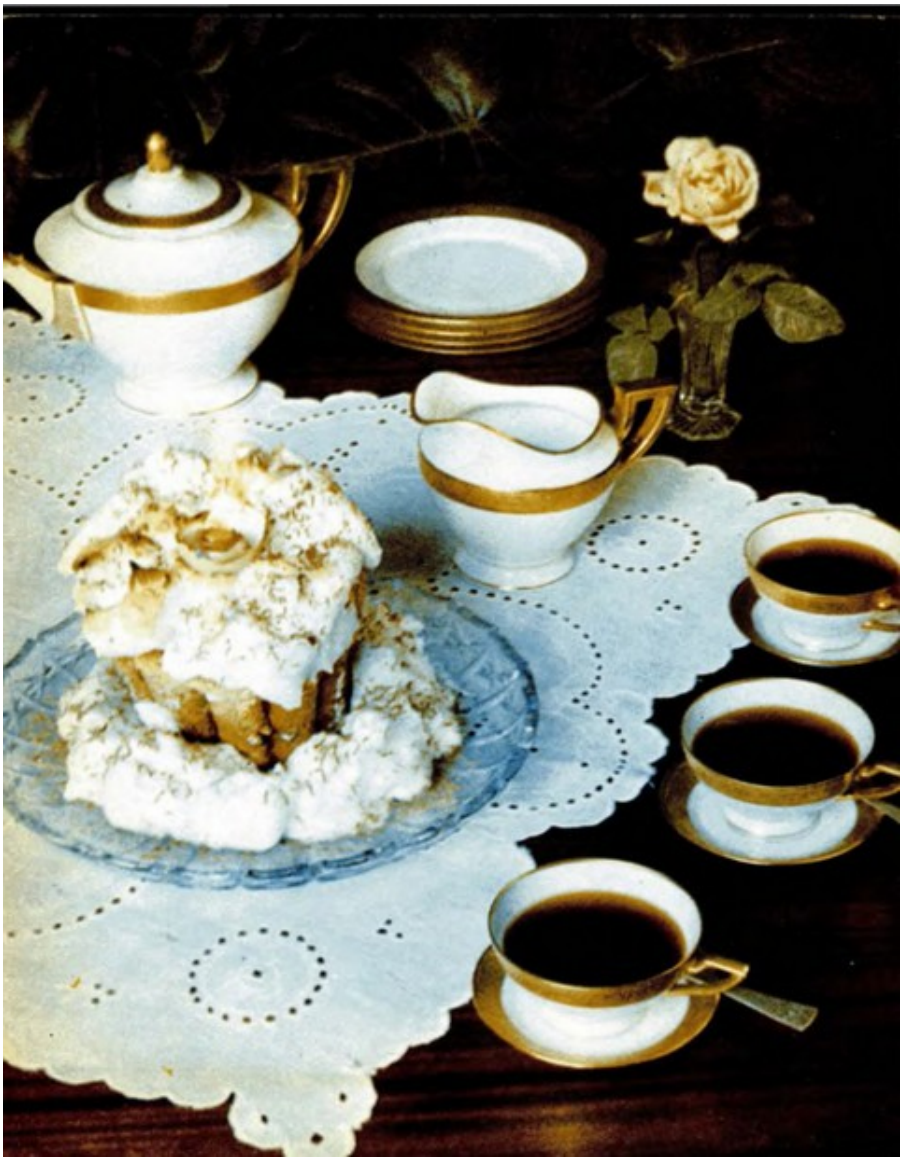
Ветчина из говядины

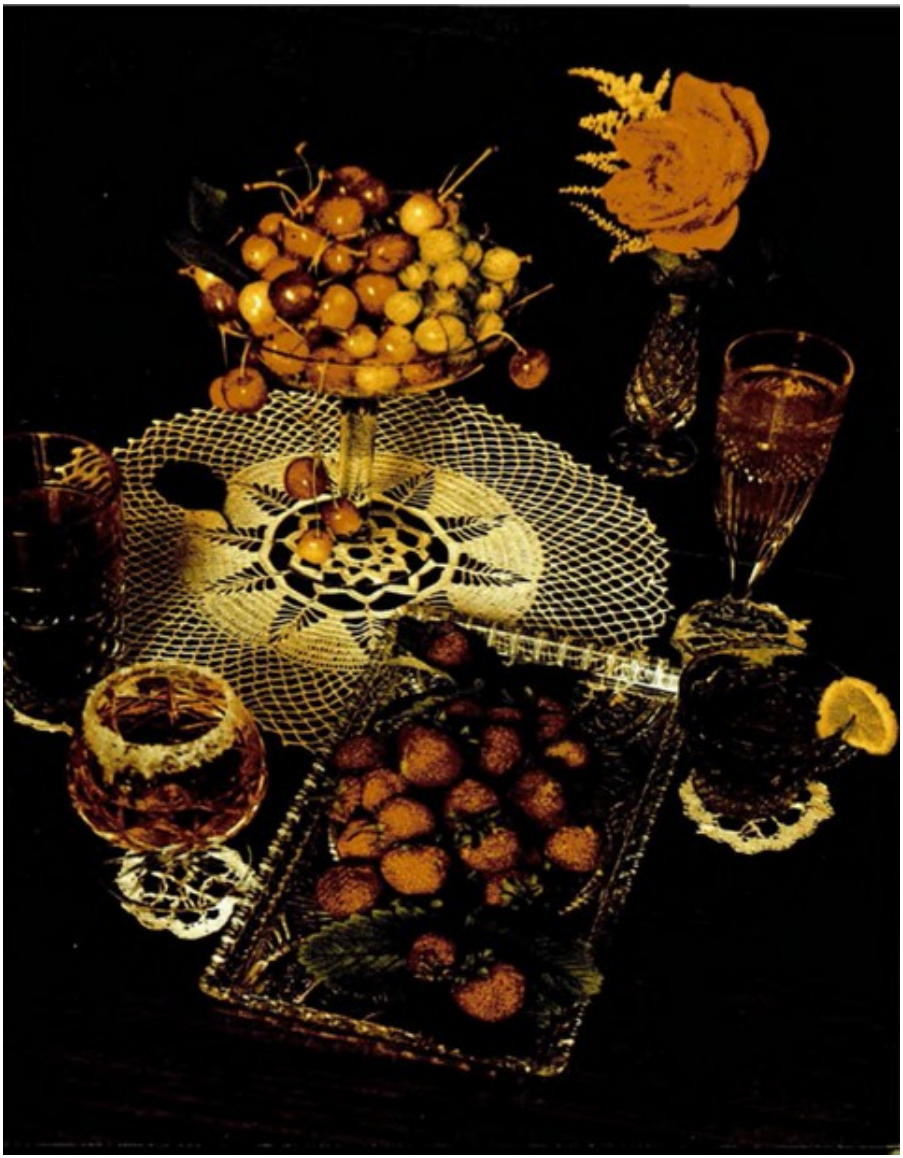
2 кг говяжьего окорока или лопатки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, жир, сахар, соль.

Морковь, петрушку, лук натрите на крупной терке, посыпьте сахаром, добавьте растительное масло и перемешайте. Мясо вымойте, очистите от пленки, обложите овощной массой и оставьте на ночь в холодном месте. На следующий день мясо посолите, обжарьте в горячем жиру, переложите в кастрюлю, добавьте лавровый лист, перец, влейте жир, оставшийся после жаренья, 1 стакан воды и тушите под крышкой на слабом огне до готовности. По мере выпаривания соуса доливайте воду. Готовое мясо снимите с огня, охладите, нарежьте поперек волокон наискось тонкими ломтиками и выложите на круглые блюда. Украсьте нарезанными маринованными корнишонами, грибами и красным сладким перцем.









Холодец из курицы

2 курицы, 4 луковицы, 2 моркови, 2 петрушки с зеленью, 1 сельдерей, 8 горошин черного перца, 5 ч. ложек желатина, 1 стакан белого сухого вина, 1 лимон, 3 зубка чеснока, соль.

Тушки кур вымойте, разрежьте на четыре части, залейте 4 л воды, добавьте овощи, перец, посолите и варите на слабом огне, пока мясо не станет отделяться от костей. После этого выньте кур из бульона, охладите, разделите мясо на кусочки, разложите в чашки, украсьте фигурно нарезанной морковью, листочками петрушки. Бульон заправьте толченым чесноком, добавьте замоченный в вине желатин, процедите и залейте мясо (на 1 литр бульона — 1 столовая ложка желатина), поставьте в холодное место.

Перед подачей на стол ножом, обмакнутым в теплую воду, отделите желе от стенок чашек и, опрокинув их, осторожно выложите холодец на круглые блюда. Украсьте кушанье половинками кружочков лимона.

Салат из яиц и сельдерея

12 сваренных вкрутую яиц, 1 кг сельдерея, 0,5 кг кислых яблок, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 банка майонеза, 2 стручка красного сладкого перца, соль.

Яйца и лук порубите, сельдерей и яблоки вместе с кожицей натрите на крупной терке. Массу посолите, смешайте с майонезом и сметаной и выложите в салатницы, украсив кружочками красного сладкого перца.

Телятина с орехами

5 кг телятины, 250 г дробленых орехов, 200 г моркови, 300 г лука, 0,5 л сметаны, 0,5 л белого сухого вина, свиной жир, молотый черный и красный перец, соль.

Большие куски мяса посолите, обжарьте в жиру, сложите в посуду, поперчите, добавьте нарезанные кружочками морковь и лук, влейте вино и тушите до готовности. Теплое мясо нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик намажьте орехами, растертыми с несколькими столовыми ложками сметаны, солью и красным перцем, прикройте другим ломтиком. Тушеные овощи протрите через сито, соедините с соусом, который образовался во время тушения, влейте сметану, посолите, подогрейте и залейте мясо, выложенное на блюдо.

К мясу подайте отварной рис и цветную капусту с маслом.

Цветная капуста с маслом

3 кг цветной капусты, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сухарей, 1 ст. ложка уксуса, сахар, соль.

Головки цветной капусты вымойте в холодной воде с уксусом, залейте горячей водой, всыпьте соль и сахар по вкусу, накройте и варите 20—30 минут. Затем осторожно выньте шумовкой, выложите на блюда и полейте растопленным маслом с подрумяненными в нем сухарями. Украсьте зеленым горошком и кубиками вареной моркови.

Крученики из рыбы с начинкой

3 кг карпа или щуки, 4 яйца, 0,5 стакана молока, 2 стакана сухарей, 200 г сливочного масла, 1 стакан растительного масла, мука, хрен, зелень петрушки, соль.

Для начинки: 2 стакана риса, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г маргарина, молотый перец, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, вымойте, разрежьте вдоль хребта, удалите кости, посолите, поставьте на 1 час в холодное место. Тем временем приготовьте начинку. Рис хорошо промойте и сварите в небольшом количестве воды до полуготовности. Воду слейте, к рису добавьте маргарин, накройте и поставьте на 10—15 минут в горячую духовку. Затем рис, охладив, выложите в миску, посолите, поперчите и смешайте с крупно рубленными яйцами.

Подготовленную начинку выложите на филе, сверните в рулетики, перевяжите белой ниткой, обваляйте в муке, обмакните в яично-молочную смесь и обваляйте в сухарях. Жарьте в небольшом количестве растительного масла. Затем сложите крученики в посуду, полейте растопленным сливочным маслом и, не накрывая, поставьте и духовку.

Перед подачей на стол выложите крученики на продолговатые блюда (не забудьте перед этим вытянуть нитки), посыпьте тертым хреном и украсьте листочками петрушки.

К рыбным крученикам подайте салат из моркови, яблок и хрена.

Салат из моркови, яблок и хрена

1 кг моркови, 1 кг яблок, 2 корня хрена, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль.

Морковь, яблоки, хрен вымойте. Морковь и хрен очистите, натрите на мелкой терке. Яблоки с кожурой натрите на крупной терке. Все продукты соедините, заправьте солью, сахаром по вкусу, хорошо перемешайте со сметаной и майонезом и выложите горкой в стеклянные салатницы. Украсьте листочками петрушки.

Сладкий перец, фаршированный овощами

3 кг зеленого сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 3 петрушки с зеленью, 600 г белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 1 стакан растительного масла, сахар, соль.

Для соуса: 6 луковиц, 500 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, сахар, соль.

Большие стручки сладкого перца вымойте, отрежьте верхние части вместе с плодоножками, выньте семена. Опустите перец в подсоленный кипяток и через 2—3 минуты откиньте на сито, чтобы стекла вода.

Тем временем приготовьте начинку и соус. Для начинки вымытые и очищенные овощи, кроме помидоров, нарежьте соломкой и потушите в растительном масле. За 5—10 минут до готовности добавьте нарезанные помидоры, соль и сахар по вкусу. Сняв с огня, всыпьте покрошенную зелень петрушки. Для соуса поджарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, добавьте натертые на терке помидоры, прокипятите, заправьте солью и сахаром.

Наполните стручки перца приготовленной начинкой, сложите в кастрюлю, влейте немного воды, а когда закипит, добавьте соус и тушите под крышкой 30—40 минут. Выложите на блюда широким концом вниз, полейте соусом.

Фаршированная утка

1 утка, зелень петрушки, соль.

Для начинки: 100 г булки, 50 г сливочного масла, утиная печень, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка сухарей, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Замоченную в молоке и слегка отжатую булку порубите с печенью до образования однородной массы. Масло разотрите с желтками и натертым на терке луком, белки взбейте в пену. Продукты соедините, посолите, поперчите, всыпьте мелко нарезанную зелень петрушки, сухари и хорошо перемешайте.

Утку посолите, нафаршируйте приготовленной массой, зашейте, положите в гусятницу, сбрызните водой и запекайте в горячей духовке, часто поливая выделяющимся соком. Если сока мало, подливайте воду.

Запеченную утку выложите на доску, вытяните нитку. Нарежьте птицу порциями (обычно получается 4—5 порций) и выложите на продолговатое блюдо в форме целой утки. Украсьте зеленью петрушки.

На 20 человек следует приготовить 3—4 утки.

Помидоры, фаршированные мясом и грибами

4 кг помидоров, 1 кг вареной телятины, 500 г свежих грибов, 200 г маргарина, 2 луковицы, 2 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, молотый перец, соль.

Грибы очистите, вымойте, нарежьте соломкой, обжарьте с нашинкованным луком в маргарине, соедините с мелко рубленным мясом, зеленью петрушки и укропа, заправьте по вкусу солью и перцем, обжарьте. В помидорах срежьте верхнюю часть, выньте мякоть и наполните подготовленной начинкой.

Сложите помидоры в широкую посуду, влейте сметану, добавьте мякоть помидоров и поставьте на 15—20 минут в горячую духовку.

Подайте с отварной спаржевой фасолью, причем стручки фасоли выложите горкой посередине тарелки, а фаршированные помидоры уложите вокруг. Полейте блюдо соусом, который образовался при запекании помидоров.

Спаржевая фасоль с маслом

2 кг спаржевой фасоли, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, сахар, соль.

Очищенные от волокон стручки фасоли положите в подсоленный и слегка подслащенный кипяток. Варите до мягкости. Затем выньте их из воды и выложите на блюда. Посолите, полейте растопленным маслом с поджаренным в нем сухарях.

Груши в шоколадной помадке

2 кг груш, 800 г сахара, 1 стакан белого десертного вина.

Для помадки: 500 г сахара, 1 стакан воды, 1 ч. ложка уксуса, 100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Сахар растворите в двух стаканах кипятка, влейте вино. В сироп опустите очищенные груши с плодоножками и варите на слабом огне до готовности. Затем фрукты выньте и положите в стеклянную вазу плодоножками вверх.

Приготовьте помадку. Из сахара воды и уксуса сварите сироп, снимите его с плиты и, добавляя разогретый шоколад, масло, ванилин, разотрите. Как только помадка начнет густеть полейте ею груши тонкой струйка со стороны плодоножки так, чтобы помадка покрывала треть каждой груши

Когда помадка застынет, поставьте груши в холодильник. Перед подачей на стол украсьте блюдо зеленым листьями груши.

Торт «Гуцулка»

Для теста: 700 г муки, 200 г сливочного масла, 4 желтка, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для крема: 250 г очищенных грецких орехов, 200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока, 1 ст. ложка коньяка.

Для начинки: 250 г вишневого джема, 4 белка, 200 г сахарной пудры.

Для украшения: шоколад, орехи.

Масло и маргарин порубите с мукой, добавьте соду, желтки, сметану и замесите тесто. Разделите его на две части. Возьмите одну часть теста и две трети его натрите на крупной терке в смазанную жиром форму для торта, сверху положите половину вишневого джема и взбитых с сахарной пудрой белков, а затем натрите остаток теста. Выпекайте 30 минут.

Испеките таким образом два коржа, охладите. На один положите слой орехового крема, накройте вторым коржом. Крем приготовьте так. Разотрите масло со сгущенным молоком (его предварительно следует 2 часа проварить в закрытой банке), добавьте молотые орехи, коньяк и перемешайте. Если масса получилась слишком густой, влейте еще сгущенного молока. Верх и бока торта смажьте кремом, посыпьте тертым шоколадом и дробленными орехами.

Медовик

800 г муки, 200 г меда, 300 г сахара, 150 г маргарина, 5—6 яиц, 2 стакана черного кофе, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 1 ч. ложка молотых корицы с гвоздикой, апельсиновая цедра, 2 ч. ложки соды.

Маргарин разотрите с сахаром и желтками, добавляя их по одному, влейте мед, кофе, всыпьте просеянную муку с содой, пряности, перемешайте и разотрите до появления пузырьков. Затем осторожно соедините со взбитыми белками, изюмом и орехами.

Наполните массой смазанную жиром, посыпанную сухарями и мукой форму. Пеките в духовке при температуре 180—200° 1 час.

Ореховая бабка

300 г муки, 250 г маргарина, 300 г сахара, 6 яиц, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка какао, 100 г орехов, 200 г сметаны, сахарная пудра, ванилин.

Маргарин разотрите с сахаром, постепенно добавляя яйца и просеянную муку с содой, влейте молоко, размешайте. Массу разделите на две равные части. Одну часть выложите в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, а другую смешайте с молотыми орехами и поместите сверху. Выпекайте в горячей духовке 45 минут. Перед подачей на стол полейте бабку сметаной, смешанной с сахарной пудрой и ванилином.

Пирог с фруктами

Для теста: 700 г муки, 500 г маргарина, 10 яиц, 400 г сахара, 2 ст. ложки водки, 1 ч. ложка соды, цедра 1 лимона.

Для начинки: 500 г слив, 500 г персиков, 500 г яблок, 200 г сахарной пудры, ванилин.

Маргарин разотрите с сахаром и цедрой и, продолжая растирать, добавьте по одному желтки и по столовой ложке муку с содой, влейте водку и смешайте с 5 взбитыми белками. Тесто выложите на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Сверху косыми рядами положите кожицей к тесту половинки слив, персиков и крупно нарезанные очищенные яблоки. Пеките в горячей духовке до полу-готовности, а затем выложите на фрукты пену из 5 взбитых с сахаром белков и поставьте допекаться.

Пиво со льдом

2 л пива, 4 лимона, 400 г сахара, 150 г изюма, 20 г корицы, 1 стакан красного вина, пищевой лед.

Пиво смешайте с сахаром, вином и соком 3 лимонов. Добавьте изюм, корицу и кружочки лимона. Охладите. Подайте со льдом.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ
ЗИМА
ОБЕД

Свадебный каравай.
Бутерброды с креветками.
Бутерброды с колбасой.
Маринованный карп в желе.
Салат из фасоли и сельдерея.
Яйца, фаршированные грибами.
Украинский борщ.
Пампушки с чесноком.
Говяжьи крученики с сухарями и хреном.
Утка, запеченная с яблоками.
Компот из сушеных слив.
Кофейный мусс.
Мороженое.
Торт «Зоряна».
Медовик с вареньем.
Бисквитный рулет с лимонным кремом.
Черный кофе.
Клюквенный напиток.
Фрукты.

Бутерброды с креветками

Несколько булок, 200 г сливочного масла, 3 банки консервированных креветок, сок 1 лимона, зелень петрушки.

Ломтики булки намажьте маслом, положите на каждый сбрызнутую лимонным соком креветку, листочек петрушки.

Бутерброды с колбасой

1 — 2 буханки хлеба, 200 г сливочного масла, 300 г творога, 500 г колбасы, 2 плавленых сырка, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 луковицы, 2 маринованных огурца, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка горчицы, сахар, соль.

Творог разотрите с маслом, добавьте натертый на мелкой терке лук, горчицу, майонез, сметану, соль, сахар и перемешайте. Приготовленной массой намажьте ломтики хлеба. Очищенную колбасу порежьте наискось, каждый кружочек надрежьте и положите на хлеб отогнутыми в разные стороны краями надреза так, чтобы ненадрезанная часть колбасы находилась в вертикальном положении. На одну половину бутерброда положите нарезанный соломкой маринованный огурец, на другую — рубленые яйца. Посыпьте натертым на мелкой терке плавленым сырком.

Маринованный карп в желе

2 кг карпа, 2—3 луковицы, 2 моркови, корень и зелень петрушки, 1 лимон, 0,5 стакана белого сухого вина, 1 стакан уксуса, 3 лавровых листа, 3—4 горошины черного перца, 4 ложки желатина, сахар, соль.

Очищенную рыбу нарежьте небольшими порциями. Кружочки лука, морковь, петрушку залейте 2 л воды и варите на слабом огне 15—20 минут. Затем влейте уксус, вино, положите рыбу, лавровый лист, перец, посолите, добавьте сахар и варите на слабом огне 1 час. Маринад процедите и растворите в нем желатин.

На дно формочек или чашек положите звездочки из моркови, листочки петрушки, кусочки рыбы без костей, лук и залейте маринадом. Поставьте в холодное место.

Перед подачей на стол осторожно обведите каждую порцию у крае! ножом и, опрокинув формочки, выложите рыбу с желе на круглое блюдо.

Украсьте зеленью петрушки и фигур но нарезанным лимоном.

Салат из фасоли и сельдерея

4 стакана вареной фасоли, 4 вареные моркови, 2 вареных сельдерея.

2—3 соленых огурца, 4 яблока, 2 луковицы, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 баи ка майонеза, 400 г маринованных помидоров, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Овощи очистите, нарежьте мелкими кубиками, яблоки вместе с кожурой натрите на крупной терке. Подготовленные продукты смешайте с фасолью и майонезом, посолите и поперчите по вкусу. Небольшую чашку смажьте растительным маслом, выложите в нее салат, придавите и осторожно опрокиньте чашку на блюдо. Сделайте два ряда таких бабок. На каждую положите кружочек яйца, поперчите и воткните листочек петрушки. Обложите салат помидорами.

Яйца, фаршированные грибами

12 сваренных вкрутую яиц, 150 г сушеных грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки маргарина или другого жира, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 стакан грибного отвара, 2/3 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, соль.

Вымытые грибы залейте небольшим количеством воды и варите на слабом огне 30—40 минут. Затем выньте шумовкой, дайте остыть и мелко порубите. Потушите в жиру мелко нарезанный лук и грибы, добавив 2—3 столовые ложки грибного отвара.

Яйца разрежьте на половинки, выньте желтки. Охлажденную массу смешайте с растертыми желтками, заправьте перцем, солью и наполните половинки белков. В грибной отвар влейте растертую с мукой сметану, доведите до кипения, посолите по вкусу. Горячим соусом залейте фаршированные яйца и сразу же подайте на стол.

Украинский борщ

1 кг говяжьей грудинки, 400 г свеклы, 300 г картофеля, 2 моркови, 500 г капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 50 г свиного жира, 300 г томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 головка чеснока, 150 г сала, зелень петрушки и укропа, соль.

Мясо вымойте, залейте 5 л холодной воды и варите без соли до готовности, затем достаньте из бульона. Нарезанные соломкой морковь и свеклу потушите с маслом, положите в процеженный бульон, добавьте крупно нарезанные капусту и картофель, лавровый лист, посолите. Когда овощи сварятся, опустите нарезанное кусочками отварное мясо.

Заправьте борщ поджаренным в жиру луком и томатом-пюре, а также толченым с салом чесноком, посыпьте нарезанной зеленью.

Отдельно подайте сметану и пампушки с чесноком.

Пампушки с чесноком

1 кг муки, 2 ст. ложки сахара, 50 г дрожжей, 1 головка чеснока, 1 яйцо, растительное масло, соль.

Из дрожжей, сахара, 1 стакана муки и 2 стаканов теплой воды приготовьте закваску. Поставьте в теплое место. Как только забродит, посолите, добавьте остальную муку, 0,5 стакана растительного масла, замесите пышное тесто и снова поставьте в теплое место. Когда тесто подойдет, скатайте смазанными жиром руками шарики величиной с голубиное яйцо, дайте им подойти, смажьте яйцом и пеките в горячей духовке.

Подайте к борщу, полив растительным маслом с толченым чесноком.

Говяжьи крученики с сухарями и хреном

5 кг говядины, 3 стакана сухарей, 1 стакан тертого хрена, 100 г маргарина, 3 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте тонкими кусочками, отбейте, посолите и поперчите. Поджаренные в маргарине сухари смешайте с хреном, положите на порции мяса, которые сверните в рулетики, перевяжите ниткой, обваляйте в муке и обжарьте. Сложите мясо в посуду, влейте 1 стакан воды, накройте крышкой и тушите на слабом огне до готовности. Перед тем как подать на стол, влейте сметану и доведите до кипения.

Подайте под соусом, в котором они тушились, с домашней лапшой и консервированными помидорами.

Утка, запеченная с яблоками

1 утка, 500 г яблок, 200 г брусничного джема, 1 — 2 зубка чеснока, зелень петрушки, соль.

Тушку утки натрите солью и толченым чесноком. Яблоки вымойте, очистите, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину. Нафаршируйте утку яблоками, зашейте, положите спинкой на противень или в гусятницу, сбрызните водой и запекайте, время от времени поливая выделяющимся соком. Из запеченной утки выньте яблоки, разделите мясо на порции и выложите на блюдо. Обложите утку печеными яблоками (чтобы их было больше, можно испечь отдельно или вместе с уткой) вперемежку с брусничным джемом. Полейте кушанье соусом, украсьте зеленью петрушки.

На 20 человек следует приготовить 3—4 утки.

Кофейный мусс

1 л сливок, 200 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 6 желтков сырых яиц, 5 ч. ложек растворимого кофе, 2—3 ст. ложки коньяка, 4 ч. ложки желатина, ванилин, цукаты, шоколад.

Для палочек: 6 белков, 300 г сахарной пудры.

Растворите кофе в горячих сливках, охладите, а затем взбейте, добавляя растертые с сахарной пудрой желтки, ванилин и растворенный в горячем молоке желатин. Когда масса начнет густеть, смешайте ее с коньяком, налейте в вазочки и поставьте в холодное место. Перед подачей на стол посыпьте нарезанными цукатами и тертым шоколадом. Воткните палочки из белковой пены.

Для приготовления палочек взбейте белки в пену, а затем, не переставая взбивать, добавляйте понемногу сахар-песок. Выложите массу чайной ложкой на застланный промасленной бумагой противень в виде 10-сантиметровых палочек. Выпекайте их в духовке при температуре 100—110°.

Торт «Зоряна»

Для песочного теста: 300 г муки, 250 г маргарина, 50 г сахара.

Для орехового теста: 150 г очищенных грецких орехов, 6 яиц, 150 г сахара, 2 ст. ложки сухарей, ромовая эссенция, ванилин.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 2 желтка сырых яиц, 3 ст. ложки какао, 1/4 стакана молока, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для начинки: 500 г вишневого джема, 150 г очищенных грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 2—3 ст. ложки сметаны, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка уксуса, сок 0,5 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для украшения: груши из варенья, шоколад, зеленый мармелад.

Маргарин порубите с мукой, всыпьте сахар и замесите с водой песочное тесто. Раскатайте два коржа, наколите их вилкой и испеките в духовке.

Белки взбейте в пену, затем, не переставая взбивать, подсыпайте понемногу сахар. Когда он растворится, добавьте желтки, орехи, сухари, ванилин, перемешайте и вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта. Выпекайте в горячей духовке (200°) 30 минут. Испеченный ореховый корж сбрызните сладким кофе, добавив в него несколько капель ромовой эссенции.

Охлажденный песочный корж смажьте джемом, сверху положите массу из растертых орехов, ванилина и взбитой с сахарной пудрой сметаны, накройте вторым песочным коржом, смажьте его кремом из какао. Для приготовления крема заварите какао с сахаром в молоке, охладите, а затем разотрите с маслом, желтками, ванилином, коньяком.

На песочный корж положите ореховый и полейте его помадкой — растертым с маслом и лимонным соком горячим сиропом, сваренным из сахара, уксуса и воды. Украсьте торт фигурно нарезанными грушами из варенья и зеленым мармеладом, края обсыпьте тертым шоколадом.

Медовик с вареньем

600 г муки, 300 г меда, 300 г сахара, 0,5 стакана растительного масла, 10 яиц, 200 г очищенных грецких орехов, 1 стакан разных фруктов из варенья, 1 ч. ложка соды.

Для украшения: шоколад.

3 ст. ложки сахара подрумяньте на сковородке, залейте 1 стаканом воды, прокипятите несколько минут и охладите. Яйца разотрите с сахаром, добавьте растопленный мед, воду с сахаром, растительное масло, муку, соду и перемешайте до появления пузырьков. Затем тесто соедините с дроблеными орехами, фруктами из варенья (без сиропа) и вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Выпекайте в духовке при температуре 180—200° 1 час. Горячий медовик посыпьте тертым шоколадом. Выньте из формы, когда остынет.

Бисквитный рулет с лимонным кремом

Для теста: 100 г муки, 5 яиц, 150 г сахара.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2 желтка сырых яиц, 150 г сахарной пудры, 0,5 лимона, 1 ст. ложка коньяка.

Белки взбейте до образования густой пены, затем, не переставая взбивать, добавьте понемногу сахар. В пену влейте желтки, быстро перемешайте, всыпьте просеянную муку и еще раз перемешайте, чтобы не было комочков. Тесто вылейте на застланный промасленной бумагой противень и пеките в хорошо нагретой духовке 10—15 минут, следя за тем, чтобы оно не пересушилось. Когда корж слегка зарумянится и подсохнет, скатайте его вместе с бумагой в рулет и заверните в полотенце. Тем временем приготовьте крем. Разотрите масло с сахарной пудрой в пышную массу, добавьте желтки, коньяк, натертый на терке лимон.

Когда бисквит остынет, выньте его из полотенца, разровняйте, смажьте кремом и снова (уже без бумаги) скатайте в рулет. Посыпьте сахарной пудрой, нарежьте косыми ломтиками и подайте на стеклянной тарелке.

На 20 человек испеките два рулета.

Клюквенный напиток

1 кг клюквы, 300 г сахара, 300 г меда, 1 лимон, 2 л кипяченой воды.

Растертую с сахаром клюкву, натертый на мелкой терке лимон вместе с кожурой (его предварительно следует обдать горячей водой) залейте разогретым медом и поставьте в холодное место. Через день (клюква может стоять и несколько дней) разведите массу холодной кипяченой водой, процедите, заправьте по вкусу сахаром и подайте на стол.

УЖИН

Свадебный каравай.
Салат из сельди и яиц.
Холодец из головизны.
Паштет из зайца, запеченный в тесте.
Салат из фасоли.
Салат из сельдерея и яблок.
Отварная рыба под сметанным соусом.
Говядина «под дичь».
Фаршированный гусь.
Голубцы по-закарпатски.
Консервированный компот из груш и вишен.
Сметанный крем с персиками.
Мороженое.
Маковый торт с кофейным кремом.
Свадебный медовик.
Слойник.
Черный кофе.
Апельсиново-лимонный крюшон.
Фрукты.

Салат из сельди и яиц

3—4 сельди, 5—6 сваренных вкрутую яиц, 3—4 луковицы, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка горчицы, сахар, молотый перец.

С вымоченных в чае сельдей снимите кожу, удалите кости, нарежьте филе соломкой или кубиками. Яйца порубите. Лук нашинкуйте, ошпарьте кипятком с уксусом и охладите. Продукты соедините с горчицей, растертой с растительным маслом, заправьте по вкусу сахаром и перцем. Выложите в салатницы, посыпьте крупно рубленным яйцом.

Холодец из головизны

0,5 свиной головы, 1 телячья голова, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 2 моркови, 2 петрушки с зеленью, 2—3 лавровых листа, 3—4 зубка чеснока, 5—6 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Головы очистите, вымойте, порубите, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставьте на огонь. Когда начнет закипать, соберите пену, добавьте овощи, специи и варите на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет отделяться от костей (3—4 часа). Когда бульон отстоится, соберите жир.

Добавьте в бульон толченый чеснок, молотый перец, соль. Разложите нарезанное мясо в салатницы или глубокие блюда, залейте частью процеженного бульона и поставьте на холод. Когда холодец застынет, украсьте его фигурно нарезанной морковью, кружочками яйца, листочками петрушки и залейте оставшимся бульоном.

Паштет из зайца, запеченный в тесте

1 тушка зайца, 300 г печени, 1 кг жирной свинины, 200 г сала, 5—6 яиц, 2—3 отварные картофелины, 100 г булки, 2—3 луковицы, 2 сушеных гриба, 1 петрушка, 1 лавровый лист. 3—5 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 1 яйцо, 100 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для соуса: 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, 100 г маринованных грибов или маринованных огурцов, 1 ч. ложка горчицы, сахар, уксус, молотый перец, соль.

Мясо, очищенные овощи, вымытые грибы сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она покрывала мясо, и поставьте на огонь. Когда закипит, посолите, добавьте черный перец, лавровый лист и варите на слабом огне 2—3 часа. За 15 минут до того как снять бульон с огня, положите в него предварительно замоченную в молоке печень и сало.

Мясо, печень, овощи, замоченную в бульоне булку и отварной картофель трижды пропустите через мясорубку, добавьте нарезанное мелкими кубиками сало, сырые яйца, соль, молотый перец по вкусу.

Маргарин порубите с мукой, добавьте желток, посолите, влейте сметану и замесите тесто. Если тесто получилось густым, добавьте 2—3 столовые ложки воды. На посыпанной мукой доске раскатайте два пласта разных размеров. Большим выложите дно и стенки формы, наколите вилкой, на него положите паштетную массу и накройте вторым пластом (не забудьте надрезать его ножом в нескольких местах, чтобы во время выпекания выходил пар). Смажьте белком. Запекайте в горячей духовке 40—50 минут. Если тесто быстро зарумянится, прикройте его влажной бумагой. Теплый (но не горячий) паштет выложите на круглое блюдо. Нарежьте ломтиками.

В соуснице подайте соус. Приготовьте его следующим образом. Желток вареного яйца и 1 сырое яйцо разотрите деревянной ложкой с горчицей, доливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, добавьте рубленые грибы, белок вареного яйца, смешайте со сметаной, заправьте по вкусу солью, перцем, сахаром, уксусом, охладите.

Салат из фасоли

2 кг отварного очищенного картофеля, 4 стакана вареной мелкой фасоли, 300 г маринованных корнишонов, 2—3 луковицы, 1 вареная морковь, 0,5 стакана растительного масла, зелень петрушки, уксус, молотый перец, соль.

Нарезанный кружочками картофель и корнишоны соедините с фасолью и мелко покрошенным луком. Смешайте с растительным маслом, заправьте уксусом, перцем и солью по вкусу. Выложите в салатницы. Украсьте листочками петрушки и кружочками моркови.

Салат из сельдерея и яблок

1 кг сельдерея, 1 кг яблок, 300 г маринованного сладкого перца, 2 апельсина, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки майонеза, сок 0,5 лимона, сахар.

Сельдерей и яблоки очистите, нарежьте соломкой, соедините с кольцами перца, заправьте сахаром и сбрызните лимонным соком (солить не нужно). Массу залейте сметаной с майонезом, перемешайте и выложите в салатницы. Украсьте кусочками апельсина.

Отварная рыба под сметанным соусом

4 кг рыбы, 300 г моркови, 3 корня петрушки с зеленью, 300 г лука, 5 лавровых листов, 15 горошин черного перца, соль.

Для соуса: 2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, 1 стакан рыбного отвара, сок 1 лимона, соль.

Очищенную рыбу нарежьте порциями или, если она мелкая, оставьте целой, посолите. Оставьте на 2— 3 часа. Овощи залейте 3 л холодной воды, посолите, добавьте лавровый лист, перец и варите на слабом огне 30 минут, не накрывая кастрюлю крышкой. Затем опустите рыбу, предварительно ополоснув ее водой. Через 20—25 минут осторожно выньте и положите на блюдо, накройте, чтобы не высыхала. Перед подачей на стол нагрейте, полейте сметанным соусом, посыпьте нарезанной петрушкой.

Для соуса муку поджарьте в масле до светло-золотистого цвета, влейте рыбный отвар, доведите до кипения. Снимите с огня, а затем добавьте сметану, лимонный сок или лимонную кислоту, посолите.

Говядина «под дичь»

5 кг говядины, 300 г сала, 100 г свиного жира, 1 кг чернослива, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 лавровых листа, соль.

Для маринада: 2/3 стакана уксуса, 2 луковицы, 6 горошин душистого перца, 3—4 лавровых листа.

Для запекания выберите два-три куска молодого говяжьего мяса — от окорка или вырезку. Мясо залейте на ночь маринадом, сваренным из 3 стаканов воды, уксуса, лука и специй. Вынув из маринада, нашпигуйте салом, посолите, обжарьте в свином жиру, положите в гусятницу, добавьте жир, оставшийся от жаренья, лук из маринада, остаток сала, несколько ложек маринада и запекайте на слабом огне до готовности, часто поливая соусом и переворачивая. Если соус выпарится, подлейте маринад. Когда мясо подрумянится, положите в гусятницу предварительно замоченные сливы без косточек.

Запеченное мясо выньте, а в гусятницу влейте растертую с мукой и разведенную стаканом холодной воды сметану, посолите, добавьте лавровый лист, прокипятите. Мясо нарежьте поперек волокон тонкими кусочками, выложите на продолговатые блюда, полейте соусом и обложите вареным черносливом. Отдельно подайте домашнюю лапшу и тушеную свеклу.

Фаршированный гусь

1 тушка гуся, 2—3 зубка чеснока, 1 апельсин, зелень петрушки, мари-кованные виноград и сливы, майонез, соль.

Для начинки: гусиная печень, 2 ст. ложки сливочного масла, 3—4 яйца, 3—4 ст. ложки сухарей, 1 луковица, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Тушку гуся положите в холодное место на 1 — 2 дня. После этого вымойте в холодной воде, посолите.

Приготовьте начинку. Для этого желтки смешайте с маслом, натертым на мелкой терке луком, нарезанной зеленью петрушки, рубленой печенью, посолите и поперчите. Добавьте взбитые в пену белки, сухари, перемешайте.

Заполнив тушку начинкой, зашейте ее и натрите чесноком. Положите на противень или в гусятницу, полейте майонезом, накройте, поставьте в горячую духовку и запекайте 1 час. Сняв крышку и уменьшив огонь, доведите до готовности, часто поливая выделяющимся соком. Если гусь жирный, собирайте жир и подливайте холодную воду.

Запеченного гуся разделите на порции, выложите на продолговатое блюдо. Украсьте зеленью петрушки, дольками апельсина, маринованными виноградом и сливами.

Голубцы по-закарпатски

6 кг капусты, 2 кг свиной корейки, 300 г свиного жира, 500 г лука, 1 стакан сметаны, 3—4 ст. ложки томата-пюре, молотый перец, соль.

Из головок капусты вырежьте сердцевину так, чтобы листья не рассыпались. Положите капусту в кастрюлю с подсоленным кипятком и варите на слабом огне несколько минут. Когда капуста остынет, отделите листья и на каждом срежьте утолщенную часть. Мясо нарежьте тонкими ломтиками, отбейте, посолите и поперчите. На лист положите ломтик мяса, потушенный в жиру лук, загните с двух сторон и сверните рулетиком. На дно кастрюли положите крышку меньшего диаметра, выстелете ее капустными листьями, сложите на них голубцы, накройте также капустными листьями, залейте подсоленным кипятком, добавьте остатки жира и варите на слабом огне

1,5 часа. Затем добавьте в голубцы смешанную с томатом-пюре сметану и поставьте в горячую духовку на 30— 40 минут.

Сметанный крем с персиками

800 г сметаны, 4 белка, 400 г сахарной пудры, 1 л персикового компота, 4 ч. ложки желатина, ванилин, клубника из варенья.

Желатин залейте компотом. Когда набухнет, поставьте посуду с желатином в горячую воду, чтобы растворился. Взбейте охлажденную сметану, подсыпая сахарную пудру с ванилином. Затем смешайте ее с растворенным желатином, взбитыми белками и вылейте в вазочки. Когда крем застынет, положите на каждую порцию половинку персика, а на персик — клубнику.

Маковый торт с кофейным кремом

Для макового теста: 200 г мака, 8 яиц, 250 г сахара, 1 ст. ложка меда, 2—3 ст. ложки сухарей, 100 г миндаля или молотых орехов, цедра 1 лимона.

Для песочного теста: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, сок 1 лимона.

Для крема: 300 г сливочного масла, 200 г очищенных грецких орехов, 3 желтка, 0,5 стакана черного кофе, 1 ст. ложка коньяка, 250 г сахарной пудры, ванилин.

Для начинки: 500 г вишневого джема.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана кофе, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.

Для украшения: миндаль, вишни из варенья, грецкие орехи.

Мак несколько раз запарьте кипятком, отцедите и трижды пропустите через мясорубку или разотрите в глиняной посуде. Желтки разотрите с половиной сахара, лимонной цедрой и медом, затем постепенно, порциями, добавьте мак, продолжая растирать, пока не образуется пышная масса. Смешайте ее с белками, взбитыми с оставшимся сахаром, молотым миндалем, сухарями и вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта, выпекайте при температуре 200° 35—40 минут.

Для песочного теста маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, лимонный сок, 1 — 2 ст. ложки воды и замесите тесто. Раскатайте, наколите вилкой и пеките 15—20 минут.

Приготовьте крем. Для этого желтки взбейте с сахарной пудрой, ванилином и поставьте на водяную баню. Если масса получилась густой, долейте кофе. Когда остынет, разотрите ее с маслом, молотыми орехами, влейте коньяк.

Охлажденный маковый корж разрежьте по толщине и сложите, сделав прослойку из крема. Сверху смажьте вишневым джемом и накройте песочным коржом. Верх и бока торта полейте помадкой (горячий сироп из сахара, кофе уксуса, растертый с маслом и ванилином) и обсыпьте молотыми орехами. Украсьте торт вишнями из варенья и миндалем.

Свадебный медовик

Для теста: 1 кг муки, 300 г меда,. 400 г сахара, 300 г очищенных лесных орехов, 6 яиц, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка молотых корицы и гвоздики, 2 стакана пива.

Для помадки: 400 г сахара, 0,5 стакана воды, 2 ч. ложки уксуса, 60 г шоколада, 2 ст. ложки сливочного масла, ромовая эссенция.

Для украшения: лесные орехи.

Желтки разотрите с сахаром, влейте растопленный с корицей и гвоздикой мед, пиво, добавьте просеянную муку с содой и еще раз хорошо разотрите. Затем смешайте с крупно дробленными орехами и взбитыми белками. Тесто должно иметь густоту сметаны. Вылейте его в смазанную жиром и посыпанную мукой круглую форму. Пеките около часа.

Когда медовик остынет, выньте его из формы, полейте шоколадной помадкой и посыпьте дроблеными орехами.

Помадку приготовьте следующим образом. Из сахара, воды и уксуса сварите сироп и разотрите его с растопленным шоколадом, маслом и ромовой эссенцией.

Слойник

Для теста: 1 кг муки, 6 желтков, 350 г маргарина, 300 г сахара, 2 ст. ложки какао, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, 1 лимон.

Для начинки: 600 г абрикосового джема, 150 г изюма, 150 г грецких орехов, 150 г цукатов, 6 белков.

Маргарин разотрите с сахаром, соком и цедрой лимона, желтками, вливая их по одному по мерю смешивания с общей массой. Добавьте муку, соду, сметану и замесите тесто. Разделите' его на три части. В одну добавьте какао и перимесите. Из другой части раскатайте корж, наколите его вилкой, смажьте джемом, накройте коржом из какао, посыпьте его дробленными орехами, изюмом, нарезанными цукатами, залейте взбитыми в пену белками, сверху посыпьте натертым на крупной терке тестом (третьей частью).

Пеките в горячей духовке (200— 240˚) 40 минут. Испеченный пирог посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Апельсиново-лимонный крюшон

1 кг апельсинов, 4 лимона, 350 г сахара, 1 стакан клубничного варенья, 1 бутылка белого десертного вина, 1 л газированной воды, пищевой лед.

Вымытые горячей водой апельсины и лимоны нарежьте кружочками и пересыпьте сахаром в стеклянной миске. Когда сахар растворится, добавьте пищевой лед, варенье, залейте охлажденным вином, поставьте в холодильник.

Подайте в широких фужерах с газированной водой.

ОКТЯБРИНЫ

В семье большая радость: родился малыш. Родные и друзья спешат поздравить счастливых родителей.

В советское время появился хороший обряд празднования события, когда новорожденный получает имя,— октябрины. Родители просят кого-нибудь из родственников или близких друзей быть почетными родителями ребенка. На октябрины приходят не только родные, друзья семьи, но и товарищи по работе.

Праздничный стол на октябрины застелите накрахмаленной белой скатертью. Посередине поставьте низкую вазу с нежными цветами, а из-под нее протяните в разных направлениях узкие ленты розового или голубого цвета. Если в центре поставите торт, то цветы в низких вазочках хорошо выглядят по обеим сторонам его. Если родились близнецы, украсьте стол двумя тортами.

Приборы на стол поставьте с учетом того, будете ли вы подавать полный обед или только закуски и сладкие блюда.

На каждую тарелку положите сложенную квадратом салфетку с одним загнутым концом, на котором поместите карточку с записью нового семейного «звания» родных в связи с появлением на свет ребенка: «мама», «папа», «бабуля», «сестричка», «братик», «тетя», и т. д.

Если родители с помощью близких родственников хотят организовать октябрины, предлагаем им четыре варианта (в зависимости от времени года) праздничного обеда. Каждый из них включает несколько рыбных и овощных закусок, суп, два горячих вторых блюда (из мяса и птицы) и десерт.

Если же в планы родителей не входит устраивать обед, рекомендуем ограничиться закусочно-сладким столом. Предлагаем несколько вариантов меню. Как правило, они состоят из четырех-пяти закусок, двух видов пирожных, кофе, фруктовых напитков домашнего приготовления. Все рецепты рассчитаны на 12 человек.

Помните, что октябрины должны быть недолгими — ведь в доме младенец, который требует постоянного внимания!

В этом разделе, так же как и в предыдущем, мы опускаем рецепты некоторых гарниров и напитков, которые без труда приготовит любая хозяйка.

Среди напитков, которые включены в меню на октябрины, есть и черный кофе. Хотим напомнить вам, что перед приготовлением нужно поджарить кофейные зерна на небольшой железной или чугунной сковороде несколько минут, непрерывно помешивая.

Поджаренные зерна сразу же перемелите. Свежепомолотый кофе обладает несравненно более сильным ароматом, чем молотый, купленный в магазине.

МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
ВЕСНА
ОБЕД

Сельдь с зеленым горошком и огурцами.
Заливной рыбный паштет.
Яйца под соусом из хрена.
Лимонный суп.
Крученики из телятины с сыром.
Шпинат в сухарях.
Запеченная курица.
Консервированный компот из слив.
Яблочный мусс.
Сметанный торт.
Творожник с шоколадной помадкой.
Черный кофе.
Фрукты.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ

Волованы с икрой.
Салат на хлебе.
Шарики из печени на сыре.
Огурцы, фаршированные яйцами.
Гренки с мозгами.
Черный кофе с мороженым и тертым шоколадом.
Пирог с ревенем.
Корзиночки с кофейным кремом.
Яблочный крюшон.

ОБЕД
Сельдь с зеленым горошком и огурцами

3—4 сельди, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 2—3 яблока, 400 г зеленого горошка, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 3— 4 свежих огурца, 8—10 маслин, сахар, соль.

Сельди, предварительно замоченные в чае или молоке, очистите и нарежьте порциями. Зеленый горошек соедините с натертыми на крупной терке яблоками и луком, добавьте майонез, сметану, сахар, соль по вкусу и перемешайте. Массу выложите горкой на круглую тарелку, а вокруг положите кусочки сельди, дольки яиц, огурцов, маслины.

Заливной рыбный паштет

3 кг рыбы, 300 г булки, 3 луковицы, 150 г сливочного масла, 4 яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для отвара: рыбьи головы, кости и кожа, 1 луковица, 2 моркови, 1 петрушка, 6 горошин черного перца, 2—3 лавровых листа, 5 ч. ложек желатина, соль.

Рыбное филе без кожи порубите, соедините с замоченной в молоке и отжатой булкой, натертым на терке луком, маслом, 3 желтками сырых яиц, нарезанной зеленью петрушки, поперчите, посолите и продолжайте рубить до образования однородной массы. Добавьте взбитые белки, хорошо перемешайте и разделите массу на две части. Две марлевые салфетки залейте кипятком, отожмите и слегка пропитайте маслом. Затем выложите на них рыбную массу, располагая ее валиком, заверните и оба конца каждой салфетки перевяжите белой ниткой.

Луковицу, морковь специи и петрушку залейте 3 л воды и варите 30 минут. После этого отвар посолите, положите в него рыбьи головы, кости, кожу, салфетки с рыбной массой и варите на слабом огне 1 — 2 часа.

Готовый паштет выньте из отвара, охладите, нарежьте кружочками и выложите на блюдо, украсив звездочками, вырезанными из вареной моркови, кружочками сваренного вкрутую яйца, листочками петрушки. Залейте паштет отваром, предварительно растворив в нем желатин (залитый кипяченой водой, чтобы набух).

Яйца под соусом из хрена

6—8 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок редиса, соль.

Для соуса: 2 корня хрена, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан сметаны, 1—2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, сахар, соль.

Желтки 2 сваренных вкрутую яиц разотрите с горчицей, добавьте рубленые белки, сахар, соль по вкусу, влейте сметану, майонез и смешайте с натертым на мелкой терке хреном.

Соус вылейте на тарелку. Сверху положите половинки яиц желтком вверх, обложите фигурно нарезанной редиской. Яйца посолите.

Лимонный суп

1 кг говяжьих или телячьих костей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 2 стакана риса, 2 лимона, сахар, соль.

Кости и овощи залейте 5 л воды и сварите бульон. Процедите его и заправьте растертой с мукой и щепоткой сахара сметаной и солью. Отдельно отварите рис. Для этого промойте его в холодной воде, залейте 2—3 стаканами кипятка, добавьте масло, перемешайте, накройте и поставьте на 25—30 минут в горячую духовку. Больше не перемешивайте, иначе рис не будет рассыпчатым.

Перед обедом нарежьте вымытый лимон тонкими кружочками вместе с кожурой и положите в бульон. Разложите по тарелкам рис, а затем налейте бульон. Проследите, чтобы в каждой тарелке был кружочек лимона.

Крученики из телятины с сыром

3 кг телятины, 300 г твердого сыра, 3—4 яйца, 1 стакан молока, мука, свиной жир, молотый перец, соль.

Тонко нарезанные куски телятины отбейте, посолите, поперчите, положите на каждый натертый на крупной терке сыр, скатайте рулетиками, обваляйте в муке, обмакните в яично-молочную смесь, еще раз обваляйте в муке и обжарьте в большом количестве жира.

К крученикам подайте шпинат в сухарях.

Шпинат в сухарях

1,5 кг шпината, 3 яйца, 0,5 стакана сухарей, 100 г маргарина, 3—4 зубка чеснока, молотый перец, соль.

Выберите растения шпината с большим количеством молодых листочков. Хорошо вымойте их и разложите на полотенце, чтобы обсохли. Затем обваляйте в муке, обмакните в яйца, взбитые с толченым чесноком, перцем, солью, обваляйте в сухарях и обжарьте в маргарине до образования румяной корочки.

Запеченная курица

1 тушка курицы, 150 г сала, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, соль.

Тушку курицы посолите. На дно гусятницы, полностью покрывая его, положите кусочки сала, а сверху — курицу грудинкой вверх. Влейте 1 стакан воды, добавьте нарезанные овощи, накройте крышкой и тушите на плите 30 минут. Если курица нежирная, положите на тушку тонкий кусочек сала. После тушения поставьте гусятницу в горячую духовку и запекайте до готовности.

Подайте с макаронами. Выложите их на круглое блюдо, сверху положите порции курицы, полейте соусом, образовавшимся при запекании, и украсьте листочками петрушки.

На 12 человек следует приготовить 2 курицы.

Яблочный мусс

1 кг кислых яблок, 6 белков сырых яиц, 400 г сахара, 100 г очищенных орехов, 100 г цукатов, 2 ст. ложки клубничного варенья, 2 ст. ложки желатина.

Испеченные еще горячие яблоки протрите через дуршлаг. Взбейте белки в пену и, не прекращая взбивать, постепенно добавляйте сахар и протертые яблоки, а затем замоченный и растворенный желатин. Мусс можно закрасить малиновым соком в розовый цвет.

Выложите мусс пирамидой на стеклянную тарелку, посыпьте крупно дробленными орехами и нарезанными соломкой цукатами, обложите вареньем.

Сметанный торт

Для теста: 400 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 0,5 стакана сметаны.

Для крема: 150 г сметаны, 6 белков сырых яиц, 2/3 стакана молока, 150 г сахарной пудры, 2—3 ст. ложки коньяка, 1 ч. ложка желатина, ванилин.

Для начинки: 1 стакан вишен из варенья.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, сметану и замесите тесто. Поставьте его на час в холодное место. Затем две третьих теста раскатайте, выстелете им дно формы для торта, наколите вилкой и поставьте печь в горячую духовку. Оставшееся тесто раскатайте, нарежьте из него пальчики и испеките.

Охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой и ванилином, смешайте с коньяком, желатином, предварительно замоченным и растворенным на пару в молоке, и взбитыми белками.

Приготовленный крем поставьте на несколько часов в холодильник.

Перед подачей на стол на испеченный корж положите вишни из варенья, а сверху горкой — крем. В крем воткните песочные пальчики, украсьте торт вишнями.

Творожник с шоколадной помадкой

Для коржа: 800 г творога, 350 г сахара, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 3—4 отварные и очищенные картофелины, 100 г изюма, 100 г цукатов.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка уксуса, 50 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для украшения: грецкие орехи, зеленый мармелад.

Творог и картофель дважды пропустите через мясорубку. Разотрите масло с сахаром и желтками, добавляя их по одному по мере растворения в общей массе, а также с творожно-картофельной смесью, добавляя ее по одной ложке, пока не образуется пышная масса. Смешайте ее с вымытым изюмом, нарезанными цукатами, взбитыми белками и выложите в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму для торта. Пеките в горячей духовке 35—40 минут. Чтобы творожник не пригорел, накройте его влажной бумагой. Выньте из формы охлажденным.

Сваренный из сахара, воды и уксуса сироп разотрите с растопленным шоколадом и маслом. Приготовленной помадкой полейте творожник и сразу же украсьте половинками орехов и нарезанным соломкой мармеладом.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
Волованы с икрой

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка уксуса.

Для начинки: 50 г паюсной икры, 50 г кетовой икры, 100 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 1 желток сваренного вкрутую яйца, 1 лимон.

Высыпьте просеянную муку на доску и разделите ее на две части. К одной добавьте 1 яйцо, 1 желток сырого яйца, уксус и, подливая холодное молоко, замесите тесто. Вторую часть муки порубите с жиром и домесите руками. Тесто из первой части муки раскатайте, на середину пласта выложите сформованное валиком тесто из второй части муки, сверните конвертом, посыпьте мукой и раскатайте от себя, слегка нажимая. Снова посыпьте мукой и сверните втрое. Заверните в салфетку и поставьте на холод. Так раскатывайте, а затем держите на холоде по 15—20 минут три-четыре раза. Затем разделите тесто на две части, каждую раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте рюмкой кружки. Половину кружков оставьте целыми, а во второй половине рюмкой меньшего диаметра сделайте отверстия. Целые кружки смажьте белком, положите на них кружки с отверстиями и пеките в горячей духовке 15— 20 минут.

Перед подачей на стол положите в выемки волованов масло, тщательно перемешанное с натертым на мелкой терке сыром и желтком, а сверху — сбрызнутую лимонным соком икру: в одни волованы — черную, в другие — красную. В икру воткните кусочек лимона (порежьте лимон с кожурой кружочками, а кружочки — на треугольники). Нарезанный лимон можно подать на отдельной тарелке, выстланной листьями зеленого салата.

Салат на хлебе

1 буханка хлеба, 200 г сливочного масла, 150 г ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка редиса, 0,5 банки майонеза, 0,5 ч. ложки горчицы, зеленый лук, соль.

Ветчину нарежьте соломкой, редиску — кружочками, яйца и лук мелко порубите. Все перемешайте с майонезом, заправьте горчицей и солью. Приготовленный салат выложите горкой на смазанные маслом ломтики хлеба, нарезанные треугольниками.

Шарики из печени на сыре

500 г телячьей печени, 3 луковицы, 150 г маргарина, 5 яиц, 300 г твердого сыра, 1 желток сваренного вкрутую яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Печень вымочите в течение 2 часов в молоке, снимите пленку, нарежьте кусочками и поджарьте до полуготовности. Мелко нарезанный лук слегка потушите в жиру. Печень, 3 сваренных вкрутую яйца и лук пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Взбейте 2 яйца, заправьте солью, перцем по вкусу и разотрите до образования пышной массы. Сделайте шарики величиной с орех, обваляйте их в протертом через сито желтке.

Каждый шарик положите на вырезанный формочкой кружок сыра и украсьте листочком петрушки.

Огурцы, фаршированные яйцами

4—5 крупных огурцов, 5 сваренных вкрутую яиц, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки горчицы, 1 пучок зеленого лука, сахар, молотый перец, соль.

Огурцы вымойте и разрежьте на части длиной 5—6 см. Чайной ложкой выньте мякоть, оставив донце. Мякоть и яйца мелко порубите, смешайте с нарезанным зеленым луком, добавьте соль, сахар, перец по вкусу и разотрите с горчицей и сметаной до образования однородной массы. Начинку горкой выложите в выемки огурцов-розеток.

Фаршированные огурцы положите на стеклянную тарелку. Одни можно украсить листочками петрушки, другие — кружочками редиски.

Гренки с мозгами

2 булки, 500 г мозгов, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 2 луковицы, 2 яйца, 100 г острого твердого сыра, зеленый салат, молотый перец, соль.

Мозги замочите в холодной воде, вымойте, очистите от пленки и порубите. Мелко нарезанный лук потушите в маргарине, добавьте мозги и продолжайте тушить, помешивая, чтобы образовалась однородная масса. Перед тем как снять с огня, вбейте яйца, заправьте перцем и солью по вкусу, перемешайте.

Ломтики булки тонко намажьте маслом, сверху положите приготовленный фарш, посыпьте натертым на мелкой терке сыром, выложите на смазанный жиром противень и поставьте, на 10—15 минут в горячую духовку. Когда гренки зарумянятся, выложите их на тарелку, вокруг разложите листочки зеленого салата. Подайте горячими.

Для приготовления гренок можно использовать круглые булочки, разрезав их по толщине и вынув немного мякиша, а вместо мозгов — вареное мясо.

Черный кофе с мороженым и тертым шоколадом

Черный кофе, сливочное мороженое, шоколад, сахар.

Сваренный в кофеварке или кофейнике крепкий черный кофе налейте в маленькие нагретые чашечки на 2/3 их высоты. В каждую чашечку положите 1 столовую ложку мороженого, посыпьте тертым шоколадом. Отдельно подайте сахар.

Пирог с ревенем

Для песочного теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 1 желток сырого яйца, 2—3 ст. ложки сметаны, сок 1 лимона.

Для бисквитного теста: 100 г муки, 6 яиц, 150 г сахара, 50 г крахмала.

Для начинки: 750 г ревеня, цедра 1 лимона, 400 г сахара, 0,5 стакана воды.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желток, лимонный сок, сметану и замесите песочное тесто. Поставьте его на 1 час в холодное место. Затем тонко раскатайте, выложите на смазанный жиром противень, наколите вилкой, сверху выложите толстым слоем ревеневый джем и залейте бисквитным тестом.

Бисквитное тесто приготовьте следующим образом. Белки взбейте в пену, затем, не переставая взбивать, постепенно добавьте сахар, смешайте с желтками, мукой и крахмалом. Пеките 40 минут в горячей духовке.

Ревеневый джем приготовьте заранее. Ревень вымойте, нарежьте кубиками вместе с кожурой, залейте кипятком и варите с лимонной цедрой в сахарном сиропе до прозрачности.

Остывший пирог нарежьте квадратами и посыпьте сахарной пудрой.

Корзиночки с кофейным кремом

Для теста: 400 г муки, 150 г маргарина, 50 г сахара.

Для крема: 400 г сливочного масла, 250 г сахара, 6 желтков сырых яиц, 0,5 стакана крепкого черного кофе, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для украшения: грецкие орехи, вишни из варенья.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар и, подливая воду, замесите тесто. Поставьте его на 1 час в холодное место. Затем тонко раскатайте, вырежьте кружки, выстелете ими смазанные жиром формочки, поставьте на противень и пеките в горячей духовке 10—15 минут.

Разотрите желтки с сахаром на водяной бане, добавляя по чайной ложке кофе. Как только масса начнет густеть, охладите ее и соедините со взбитым маслом, ванилином и коньяком. Приготовленным кремом наполните корзиночки. Сверху положите по половинке ореха и вишню из варенья.

Яблочный крюшон

1 кг кислых яблок, 300 г сахара, 1 бутылка белого десертного вина, 1 бутылка шампанского, 0,5 л газированной воды, пищевой лед.

Яблоки вымойте, разрежьте пополам, половинки нарежьте поперек и засыпьте сахаром на 3—4 часа. Затем влейте вино, охладите. Подайте в стеклянном кувшине. К разлитому в стаканы крюшону долейте шампанского и газированную воду. Не забудьте в каждый стакан положить кусочек льда.

МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
ЛЕТО
ОБЕД

Сельдь под майонезом.
Помидоры, фаршированные яйцами.
Рыба, запеченная в сметане.
Холодный борщ.
Пальчики с тмином.
Телятина, запеченная в тесте.
Курица под грибным соусом.
Зеленый салат со сметаной.
Компот из малины и красной смородины.
Салат на абрикосов.
Кофейный торт «Гандзя».
Корзиночки с земляникой.
Черный кофе.
Фрукты.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ

Бутербродный торг со шпротами.
Гренки с маринованной сельдью.
Помидоры, фаршированные зеленым горошком и ветчиной.
Мясной салат в корзиночках.
Мазагран.
Пирог с абрикосами.
Песочные пальчики с орехами.
Вишневый напиток.
Земляничный крюшон.

Сельдь под майонезом

1 кг сельди, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 стручка сладкого перца.

Сельди выпотрошите, снимите с них кожу, отрежьте головы и хвосты, удалите кости. Филе залейте на 2 часа молоком, а затем нарежьте порциями и выложите на продолговатое блюдо в форме целых рыбин. К каждой приложите голову и хвост. Полейте сельди смешанным со сметаной майонезом и посыпьте крупно рубленными яйцами. Украсьте кольцами сладкого перца.

Помидоры фаршированные яйцами

1,5 кг помидоров, 8 — 10 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 2/3 стакана сметаны, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Помидоры (они должны быть одинакового размера) вымойте, срежьте верхушки и выньте мякоть. Мелко рубленные яйца, нарезанный зеленый лук посолите, поперчите и смешайте со сметаной и помидорной мякотью. Посоленные помидоры наполните приготовленной массой и накройте верхушками. Сложите на стеклянную тарелку, украсьте листочками петрушки.

Рыба запеченная в сметане

3 кг рыбы, 3 стакана сметаны, 150 г твердого сыра, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, сухари, мука, зелень сельдерея, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу вымойте, нарежьте порциями, посолите. Через 2—3 часа ополосните и обсушите, а затем обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле. Выложите в смазанную маслом глиняную миску, полейте сметаной, смешанной с натертым на мелкой терке сыром и 1 чайной ложкой муки, и посыпьте сухарями. Поставьте в горячую духовку на 10—15 минут.

Блюдо сразу же подавайте на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Холодный борщ

Потроха 4 кур, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 кг молодой свеклы с ботвой, 2 стакана сметаны, 2 свежих или малосольных огурца, свекольный квас, 4 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук, несколько зубков чеснока, зелень укропа, сахар, соль.

Куриные потроха вымойте, залейте 4 л холодной воды и поставьте на огонь. Когда вода начнет закипать, соберите пену, посолите, положите вымытые овощи. Сваренные потроха выньте, опустите в бульон нарезанную свеклу с ботвой и варите до готовности. Снимите с огня, дайте отстояться, соберите жир, заправьте по вкусу свекольным квасом, сметаной, сахаром и растертым с солью чесноком.

Подайте холодным. В каждую тарелку положите дольку яйца, несколько половинок кружочков огурца, немного нарезанного зеленого лука и укропа.

К борщу испеките пальчики с тмином.

Пальчики с тмином

500 г муки, 150 г маргарина, ¾ стакана сметаны, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка крупной соли.

Маргарин порубите с мукой, добавьте растворенные в молоке дрожжи, 1 яйцо, 1 желток, сметану и замесите тесто. Скатав из теста тонкий валик, нарежьте из него пальчики длиной 7 —10 см. Выложите пальчики на смазанный жиром противень, прикройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда подойдут, смажьте их белком, посыпьте тмином, смешанным с крупной солью, и пеките в горячей духовке (240°) 10—15 минут.

Пальчики сложите в форме колодезной кладки на керамической тарелке.

Телятина, запеченная в тесте

2,5 кг телятины, 100 г сливочного масла, 3 зубка чеснока, уксус, соль.

Для теста: 400 г муки.

Целый кусок мяса вымойте, натрите чесноком и солью, сбрызните уксусом. Из муки и воды замесите тесто, как на вареники, раскатайте и заверните в него мясо. Запекайте в духовке, время от времени проверяя готовность мяса деревянной палочкой. Когда тесто зарумянится, прикройте его пергаментной бумагой.

Готовое мясо выньте из теста, тонко нарежьте, разложите на продолговатом блюде и полейте растопленным маслом.

На гарнир подайте отварную спаржевую фасоль с маслом.

Курица под грибным соусом

1 курица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 1/4 головки капусты, 2—3 горошины черного перца, соль.

Для соуса: 250 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан куриного бульона, 2 желтка, сок 0,5 лимона, молотый перец, соль.

Выпотрошенную курицу вымойте, положите в кастрюлю, залейте горячей водой и доведите до кипения. Сняв пену, опустите овощи, грибы, горошины перца, посолите и варите на слабом огне до готовности.

Для соуса слегка поджарьте в масле муку, влейте 1 стакан бульона, помешивая, прокипятите несколько минут и снимите с огня. Добавьте растертые со сметаной желтки, рубленые грибы, сваренные с курицей, посолите и поперчите по вкусу. Чтобы соус был острым, влейте лимонный сок (соус больше не кипятить!)

Отделенное от костей мясо разрежьте на порции, сложите в кастрюлю, залейте соусом и поставьте на 15—20 минут в горячую духовку.

К курице подайте нарезанную квадратиками домашнюю лапшу и зеленый салат со сметаной.

На 12 человек следует приготовить 2 курицы.

Салат из абрикосов

1 кг абрикосов, 1 стакан сахара, 0,5 стакана белого десертного вина, 2—3 ст. ложки коньяка, ванилин.

Абрикосы вымойте, выньте косточки, нарежьте соломкой, сложите в вазу, пересыпьте сахаром с ванилином, залейте вином и коньяком. Салат приготовьте за 2 — 3 часа до подачи на стол. Хорошо охладите.

Кофейный торт «Гандзя»

Для теста: 200 г крахмала, 1 ст. ложка муки, 12 яиц, 250 г сахара, цедра 0,5 лимона, 0,5 л варенья.

Для крема: 250 г сливочного масла, 4 желтка, 100 г сахара, 1 банка сгущенного кофе, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для украшения: 1 плитка шоколада, цветной мармелад, грецкие орехи.

Взбейте белки в пену, а затем, не переставая взбивать, постепенно подсыпьте сахар. Влейте желтки, быстро перемешайте, добавьте просеянные крахмал и муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру и снова тщательно перемешайте. Две трети массы вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и пеките в духовке при температуре 190—200° 30 минут. Оставшееся тесто испеките отдельно.

Приготовьте крем. Разотрите желтки с сахаром и ванилином до образования пышной массы, а затем поставьте на водяную баню. Когда масса начнет густеть, снимите ее с бани и охладите. Отдельно разотрите масло, а затем взбейте его, добавляя порциями сгущенный кофе, массу из желтков и сахара, коньяк.

Более толстый корж разрежьте ниткой по толщине пополам. Половины коржа и второй корж сбрызните сладким кофе и сложите один на другой, проложив между ними прослойку из крема и варенья. Верх и бока торта смажьте кремом, обсыпьте натертым на крупной терке шоколадом, края украсьте половинками орехов, а посередине выложите узоры из цветного мармелада.

Корзиночки с земляникой

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 2 желтка, 0,5 стакана сметаны,

1 ст. ложка сахара, 50 г очищенных грецких орехов.

Для крема: 2 стакана земляники, 2 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка коньяка или рома, 0,5 стакана сметаны,

2 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки белого сухого вина, ванилин.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, молотые орехи, сметану и замесите тесто, как на вареники. Подержите его 1 час в холодном месте, а затем раскатайте, вырежьте кружки, выстелете ими смазанные жиром формочки и поставьте печь в горячую духовку на 15—20 минут.

Охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой и ванилином. Влейте растворенный в вине желатин, всыпьте сбрызнутую коньяком землянику и слегка перемешайте. Подготовленный охлажденный крем выложите в корзиночки перед подачей на стол.

Подайте на стеклянной тарелке.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
Бутербродный торт со шпротами

1 буханка черного и 1 булка белого круглого хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 1 банка шпрот, 1 лимон, сладкий перец, зеленый лук, горчица.

Для начинки из творога и шпрот: 400 г творога, 1 банка шпрот, соль.

Для начинки из яиц: 3—4 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, молотый перец, соль.

Отдельно приготовьте начинку из творога и шпрот и начинку из яиц.

Шпроты, удалив из них наиболее крупные кости, разотрите с творогом, смешайте с маслом из консервов. (Вместо шпрот можно взять какие-либо другие рыбные консервы в масле).

Яйца разомните вилкой, разотрите со сметаной и горчицей, добавьте мелко нарезанный лук, перец, соль по вкусу, хорошо перемешайте.

Со вчерашнего хлеба срежьте острым ножом корку (свежий плохо режется) и вырежьте один черный и два белых коржа толщиной 1 см. Коржи намажьте маслом, растертым с 3 чайными ложками горчицы. На белый корж положите начинку из творога и шпрот, накройте черным коржом, сверху положите начинку из яиц и накройте третьим коржом. Верх и бока смажьте остатками начинки из творога и шпрот и обсыпьте натертым на крупной терке сыром. На торте обозначьте ножом порции и на каждую положите целую шпроту и кусочки фигурно нарезанного перца и лимона. Края торта посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

Торт приготовьте за несколько часов перед подачей на стол, чтобы начинка хорошо пропитала хлеб, поставьте в прохладное место.

Гренки с маринованной сельдью

2 булки, 1 маринованная сельдь иваси, 150 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка растительного масла, зеленый лук, соль.

Из сельди удалите кости и нарежьте рыбу тонкими полосками, добавьте рубленые яйца и хорошо перемешайте с горчицей и растительным маслом. Ломтики булки намажьте с обеих сторон сливочным маслом, выложите на противень и поставьте в духовку. Когда зарумянятся, выньте их и положите сверху приготовленную селедочную массу. Посыпьте нарезанным зеленым луком.

Помидоры фаршированные зеленым горошком и ветчиной

2 кг помидоров, 3 малосольных огурца, 200 г зеленого горошка, 150 г нежирной ветчины, 0,5 банки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, сахар, соль.

Предназначенные для фарширования помидоры должны быть твердыми и одного размера. Вымойте их, срежьте верхнюю часть и осторожно выньте мякоть. Ветчину нарежьте мелкими кубиками, добавьте зеленый горошек, растертый с горчицей майонез, соль и сахар по вкусу, перемешайте и нафаршируйте массой подсоленные помидоры. Сверху воткните фигурно нарезанный кусочек огурца. Крупные огурцы нарежьте кружочками, на которые положите фаршированные помидоры.

Подайте на стеклянной тарелке.

Мясной салат в корзиночках

300 г вареного или жареного мяса, 200 г острого твердого сыра, 300 г вареной спаржевой фасоли, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 огурец, 1 стручок сладкого перца, укроп, молотый перец, соль.

Для теста: 500 г муки, 250 г маргарина, 2 яйца.

Приготовьте тесто. Для этого жир порубите с мукой, добавьте яйца и, подливая воду, замесите тесто, как на вареники. Раскатайте, посыпьте мукой, сложите вчетверо и опять раскатайте. Повторите так трижды, причем каждый раз, раскатав, выносите тесто на 10— 15 минут в холодное место. Стаканом вырежьте из раскатанного теста кружки, выстелете ими дно смазанных жиром формочек. Противень с формочками поставьте в горячую духовку. Пеките 10—15 минут. Вынимайте корзиночки из формочек, когда они остынут.

Мясо и очищенную от волокон спаржевую фасоль нарежьте мелкими кубиками, сыр натрите на крупной терке. Продукты соедините со сметаной, майонезом и хорошо перемешайте. Заправьте солью и перцем. Чтобы салат получился острее, можно добавить чайную ложку горчицы. Приготовленным салатом наполните корзиночки, украсьте их кружочками огурца, кольцами сладкого перца, измельченным укропом. Подайте на стеклянной тарелке, на которую положите лопатку для торта.

Мазагран

1 л черного кофе, 200 г сахара, 0,5 стакана коньяка, 1 лимон, 2—3 стакана газированной воды, пищевой лед.

В крепкий черный кофе влейте коньяк, всыпьте сахар по вкусу и охладите. Подайте с газированной водой, бросив в бокал по кружочку лимона и кусочку льда.

Пирог с абрикосами

Для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 3 желтка сырых яиц, 30 г дрожжей, 1 стакан кефира.

Для начинки: 1 кг абрикосов, 200 г сахара, 3 белка.

Муку смешайте с измельченными дрожжами, порубите с маргарином, добавьте сахар, желтки, кефир и замесите тесто. Раскатайте, выложите в смазанную жиром форму для торта, наколите вилкой и пеките в горячей духовке до полуготовности. Затем положите на корж половинки абрикосов без косточек кожицей к тесту. Белки взбейте в густую пену, а затем, не переставая взбивать, постепенно добавьте сахар. Выложите пену на абрикосы и допеките корж в духовке (180˚).

Остывший пирог нарежьте порциями.

Песочные пальчики с орехами

600 г муки, 250 г маргарина, 150 г сахара, 5 яиц, сок и цедра 1 лимона, 150 г очищенных орехов.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, 2 яйца, 3 желтка, лимонный сок, цедру и замесите тесто. Если оно получилось густым, добавьте немного воды. Скатайте из теста валик и нарежьте пальчики длиной 8—10 см. Сложите их на смазанный жиром противень, смажьте белком, посыпьте мелко дробленными орехами и пеките в горячей духовке 15—20 минут.

Соберите с противня остывшими и подайте на стол в керамической чашке.

Вишневый напиток

300 г вишен, 0,5 стакана апельсинового ликера, 100 г сахарной пудры, 500 г мороженого, 1 бутылка шампанского.

Бросьте в каждый фужер пригоршню вишен без косточек, сбрызните их апельсиновым ликером, посыпьте 1 чайной ложкой сахарной пудры, слегка подавите, чтобы пустили сок. Затем положите 1 столовую ложку мороженого и залейте шампанским.

Земляничный крюшон

3 стакана земляники, 150 г сахара, 1,5 л белого десертного вина, 0,5 стакана коньяка, газированная вода, пищевой лед.

Землянику вымойте, пересыпьте сахаром и поставьте в холодильник. За час до подачи на стол соедините с охлажденным вином.

Заполните 1/3 стакана толченым льдом, 1/3 — крюшоном. Влейте 2 — 3 чайные ложи коньяка и немного газированной воды. Подайте соломинки и чайные ложки.

МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
ОСЕНЬ
ОБЕД

Салат из сельди и картофеля
Заливная рыба с соусом из хрена
Салат из цветной капусты и зеленого горошка
Сладкий перец с брынзой
Овощной суп
Корзиночки с грибным паштетом
Отварная ветчина
Цыплята в томатном соусе
Тушеная морковь
Компот из айвы
Фруктовый салат
Апельсиновый торт
Пирожные «Звезды»
Черный кофе
Фрукты

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИИ СТОЛ

Помидоры, фаршированные копченой скумбрией.
Крендели-бутерброды
Корзиночки из яиц с лисичками
Гренки с паштетом
Черный кофе по-турецки
Ореховые рогалики
Заварные пирожные с белковой пеной
Горячее вино с желтками

ОБЕД
Салат из сельди и картофеля

3 сельди, 500 г отварного картофеля, 5 сваренных вкрутую яиц, 500 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Сельди на 2—3 часа залейте чаем, затем снимите с них кожу, удалите кости и нарежьте филе кусочками. Протертые через сито желтки соедините со сметаной, растительным маслом, горчицей, разотрите с молоками и икрой сельдей, добавьте уксус и соль по вкусу. Картофель нарежьте мелкими кубиками, полейте соусом, перемешайте и выложите в миску, чередуя со слоями сельди.

Салат посыпьте рубленым белком, украсьте дольками красных помидоров.

Заливная рыба с соусом из хрена

3 кг рыбы, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 лимон, 2—3 лавровых листа, 4 ч. ложки желатина, 8 горошин черного перца, ломтики свеклы, сахар, соль.

Для соуса: 3 корня хрена, 4 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 банка майонеза, 0,5 ч. ложки горчицы, сок 1 лимона, сахар, соль.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу разрежьте острым ножом вдоль хребта, разделите на порционные куски и посолите. Очищенные овощи, рыбьи головы и специи положите в широкую кастрюлю, залейте 2 л воды, посолите и варите на слабом огне 30 минут. Снимите с огня, процедите, доведите до кипения, положите куски рыбы и варите 15—20 минут. Затем охладите, после чего рыбу осторожно выньте из кастрюли, удалите кости и выложите порции в форме целой рыбы на блюдо. Украсьте фигурно нарезанной морковью и зеленью петрушки.

Отвар соедините с предварительно замоченным желатином, процедите, добавьте соль, перец, сахар по вкусу и залейте рыбу.

Перед тем как подать на стол, положите по краям блюда фигурно нарезанные кружочки лимона. Отдельно подайте соус из хрена на майонезе. Его приготовьте следующим образом. Натертый на мелкой терке хрен запарьте небольшим количеством кипятка и накройте. Через 10 минут воду слейте. Желтки разотрите с горчицей, добавьте хрен, майонез, лимонный сок, соль, сахар и перемешайте. Соус должен быть густым.

Подайте в керамической мисочке с деревянной ложкой.

Салат из цветной капусты и зеленого горошка

500 г цветной капусты, 400 г зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки майонеза, сахар, уксус, соль.

Цветную капусту очистите от листьев и залейте на час водой со столовой ложкой уксуса. Затем опустите капусту в подсоленный и подслащенный кипяток и варите до готовности (20—30) минут.

Разберите каждый кочан на соцветия, соедините с зеленым горошком и осторожно перемешайте. Выложите в салатницу и полейте сметаной с майонезом.

Сладкий перец с брынзой

10—12 стручков красного сладкого перца, 300 г брынзы, 200 г творога, 3 ст. ложки сметаны, зеленый лук, соль.

Каждый стручок перца разрежьте на половинки, выньте семена, вымойте. Творог и брынзу разотрите со сметаной, посолите по вкусу, заполните половинки и посыпьте сверху нарезанным зеленым луком.

Подайте на круглой тарелке.

Овощной суп

1 кг говяжьих костей, 2 корня петрушки с зеленью, 1 морковь, 1 лук-порей, 1 сельдерей, 1 кольраби, 2 ст. ложки сливочного масла. 1 ст. ложка муки, 2 стакана сметаны, зелень укропа, соль.

Кости вымойте, залейте 4 л холодной воды и поставьте на огонь. Когда вода начнет закипать, снимите пену и варите до готовности. Мелко нарезанные овощи потушите с маслом и 1 стаканом бульона, протрите через дуршлаг и соедините с бульоном. Заправьте суп растертой с мукой сметаной, посолите по вкусу и прокипятите.

Подайте в чашках, посыпав нарезанной зеленью петрушки и укропа. К супу приготовьте корзиночки с грибным паштетом.

Корзиночки с грибным паштетом

Для теста: 600 г муки, 400 г маргарина, 2 желтка, 1 стакан сметаны.

Для начинки: 1 кг свежих грибов, 2 луковицы, 50 г маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 200 г твердого сыра, 4 желтка, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Маргарин порубите с мукой, добавьте желтки, сметану, замесите тесто и поставьте его в холодное место на 2—3 часа. Затем раскатайте, вырежьте кружки, выложите их в формочки, смазанные жиром, и испеките в горячей духовке.

Грибы очистите, вымойте, залейте на 5 минут подсоленной водой, а затем мелко порубите и потушите в маргарине с нарезанным луком. Перед тем как снять с огня, посыпьте мукой, влейте растертую с желтками сметану, посолите, поперчите по вкусу, всыпьте нарезанную зелень петрушки (масса должна быть густой).

Грибной массой заполните корзиночки, сверху посыпьте натертым на мелкой терке сыром и поставьте на 5—10 минут в горячую духовку. Сразу же подайте на стол.

Отварная ветчина

2,5 кг ветчины, 1 стакан красного сухого вина, 1 лавровый лист.

Ветчину без косточек залейте горячей водой, положите лавровый лист и варите на слабом огне 1 час. Выньте ветчину из кастрюли. Если на ней есть шкурка, снимите ее, положите ветчину в гусятницу, влейте вино и поставьте на 20—30 минут в духовку.

Перед подачей на стол нарежьте мясо тонкими ломтиками, выложите на большое блюдо вместе с вареной спаржевой фасолью, полейте маслом с обжаренными в нем сухарями.

Цыплята в томатном соусе

3 тушки цыплят, 500 г помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3—4 ст. ложки муки, зелень петрушки, сахар, соль.

Цыплят вымойте, разрежьте на четыре части, слегка отбейте, посолите. Когда мясо пропитается солью, обваляйте куски в муке, обжарьте в жиру, сложите в посуду, влейте 1 стакан воды, поставьте на огонь. За 10 минут до готовности добавьте протертые через дуршлаг помидоры, потушенные с маслом и луком. Перед тем как снять кушанье с огня, влейте сметану. Заправьте сахаром и солью.

Подайте цыплят горячими, выложив их на блюдо, полив соусом и посыпав зеленью петрушки. На гарнир подайте отварной рис и тушеную морковь.

Тушеная морковь

1 кг моркови, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки коньяка, сахар, соль.

Очищенную и вымытую морковь нарежьте кубиками, залейте небольшим количеством кипятка, добавьте масло, заправьте солью, сахаром и тушите до готовности. Желательно, чтобы вся вода выкипела. Перед подачей на стол влейте коньяк.

Фруктовый салат

500 г винограда, 500 г яблок, 400 г мандаринов, 100 г очищенных грецких орехов, сок 1 лимона, 200 г сахара, 1 стакан ликера, ягоды из варенья, цукаты.

Мандарины без кожуры нарежьте кубиками, яблоки — соломкой, соедините с виноградом и мелко дробленными грецкими орехами. Салат сбрызните лимонным соком, а затем смешайте с ликером и сиропом, приготовленным из сахара и 0,5 стакана воды.

Подайте в стеклянных вазочках, украсив ягодами из варенья и нарезанными цукатами.

Апельсиновый торт

Для теста: 100 г муки, 8 яиц, 200 г сахара, 100 г крахмала, 2 апельсина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 4 желтка, 150 г сахара, 250 г очищенных грецких орехов, 150 г шоколада, 0,5 стакана сметаны, ванилин.

Для сиропа: 100 г сахара, 1 ст. ложка коньяка, 0,5 стакана воды.

Для украшения: 50 г изюма в шоколаде.

Взбейте белки в пену, а затем, не переставая взбивать, по ложке всыпьте сахар. Влейте растертые желтки, апельсиновый сок, добавьте апельсиновую цедру, дважды просеянную муку с крахмалом и перемешайте. Вылейте массу в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и выпекайте в горячей духовке 30 минут.

Приготовьте крем. Взбейте желтки с сахаром и ванилином в пышную массу, а затем поставьте на водяную баню. Когда желтки начнут густеть, охладите их, непрерывно помешивая, и разотрите с маслом, добавляя смешанные со взбитой сметаной молотые орехи и разогретый шоколад.

Охлажденный корж разрежьте по толщине на две части, сбрызните сахарным сиропом с коньяком и сложите половины, сделав прослойку из части крема. Верх и бока торта также смажьте кремом и обсыпьте бисквитными крошками. Украсьте изюмом в шоколаде, из которого можно выложить орнамент, дату или имя новорожденного.

Пирожные «Звезды»

Для теста: 500 г муки, 100 г сливочного масла, 150 г маргарина, 100 г сахара, 3 желтка, 1 белок, 1 стакан сметаны или кефира, 0,5 ч. ложки соды, ванилин.

Для начинки: 250 г вишневого джема, 250 г абрикосового джема.

Жир порубите с мукой, смешанной с содой, добавьте растертые с сахаром и ванилином желтки, сметану, замесите тесто и поставьте его на 2 часа в холодное место. Затем раскатайте и вырежьте коржики — одни круглые, другие — в форме звезды. В центре каждой «звезды» сделайте наперстком отверстие, смажьте белком и посыпьте сахаром. Пеките 10—15 минут. Часть круглых коржиков смажьте вишневым джемом, часть — абрикосовым, сверху положите «звезды». Каждое углубление заполните вишней или какой-либо другой ягодой из варенья.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИЙ СТОЛ
Помидоры, фаршированные копченой скумбрией.

1,5 кг помидоров, 3 копченые скумбрии, 3 малосольных огурца, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, уксус, соль.

Филе скумбрии и очищенные огурцы нарежьте мелкими кубиками. Рубленый лук залейте кипятком, подкисленным уксусом, охладите и отцедите. Растительное масло разотрите с горчицей. Все продукты перемешайте и посолите по вкусу.

Срежьте у помидоров верхнюю часть, выньте мякоть, наполните приготовленной начинкой, посыпьте рубленой зеленью.

Крендели-бутерброды

Для теста: 500 г муки, 100 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 3 яйца, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки крупной соли.

Для начинки: 500 г вареной колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г острого твердого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 100 г зеленого горошка, зеленый лук, красный сладкий перец, черный молотый перец, соль.

Разведите дрожжи в молоке, влейте в просеянную муку, добавьте 2 желтка, 1 яйцо, маргарин, сахар, соль и вымесите тесто до появления пузырьков. Накройте его и поставьте в теплое место, чтобы подошло. На посыпанной мукой доске скатайте из теста тонкие валики длиной 10 см, придайте им форму бублика, смажьте белком, посыпьте крупной солью, выложите на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке (220°) 15 минут.

Перед подачей на стол в каждый крендель положите свернутый конусом кружочек колбасы. Чтобы кружочек лучше свернулся, надрежьте его с одной стороны до центра. В колбасу положите начинку. Приготовьте ее следующим образом. Рубленые яйца соедините с зеленым горошком и натертым на мелкой терке сыром. Массу заправьте по вкусу солью, перцем и смешайте с майонезом и сметаной. Начинку посыпьте нарезанным зеленым луком, воткните в нее колечко красного сладкого перца или кружочек помидора.

Бутерброды-крендели выложите на застланные бумажными салфетками тарелки или подносы.

Корзиночки из яиц с лисичками

8 сваренных вкрутую яиц, 3—4 ст. ложки сметаны, 100 г мелких жареных или маринованных лисичек, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, сахар, красный молотый перец, соль.

Яйца разрежьте поперек на половинки, срежьте острый конец, чтобы не падали. Выньте желтки, разотрите их с горчицей и 1 столовой ложкой сметаны, соедините с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите по вкусу и перемешайте. Наполните этой массой белки, а сверху воткните несколько мелких лисичек.

Гренки с паштетом

2 булки хлеба, 150 г сливочного масла, 200 г острого твердого сыра, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Для паштета: 500 г печени, 100 г сала, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 петрушка, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, соль.

Печень замочите в молоке на 2 часа, затем снимите пленку и вместе с салом и овощами потушите без соли в небольшом количестве воды. Все дважды пропустите через мясорубку, поперчите, посолите, добавьте масло, яйцо, разотрите до образования пышной массы и охладите.

Булки нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см, смажьте их маслом и паштетом, накройте тонко нарезанным сыром, посередине которого проведите полоску из красного молотого перца. Гренки сложите на слегка смазанный жиром противень и поставьте в горячую духовку на 10 минут.

Подайте горячими.

Черный кофе по-турецки

На одну порцию: 1 ч. ложка молотого кофе, 2 ч. ложки сахара.

В соответствии с количеством порций всыпьте в кофейник сахар, залейте его кипятком, доведите до кипения. Снимите кофейник с огня, всыпьте молотый кофе и снова доведите до кипения. Как только кофе начнет закипать, быстро снимите его с огня, подождите, чтобы осел, и снова поставьте на средний огонь. Проделайте так трижды.

Подайте кофе в нагретых чашечках. Его не следует фильтровать и размешивать.

Ореховые рогалики

500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 150 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки сметаны, сахарная пудра, ванилин.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, молотые орехи, сметану и замесите тесто. Раскатайте, нарежьте полосками шириной 5 — 7 см, которые нарежьте треугольниками. Сверните рогалики, согните их в форме подковы и сложите на смазанный жиром противень. Пеките в горячей духовке (240— 250°) 8—10 минут.

Еще горячими выложите рогалики на тарелку и посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Заварные пирожные с белковой пеной

Для теста: 300 г муки, 100 г маргарина, 6 яиц.

Для крема: 3 белка, 100 г сахарной пудры, 100 г вишневого джема.

Закипятите маргарин с 2 стаканами воды, снимите с плиты, всыпьте муку, разотрите до образования однородной массы и снова поставьте на огонь. Помешивайте до тех пор, пока масса не утратит запах муки (3—4 минуты). Охладите и, добавляя по одному яйцу, хорошо перемешайте. Поставьте тесто на 1 час в холодное место, а затем чайной ложкой выкладывайте на смазанный жиром противень в виде шариков величиной с грецкий орех. Пеките в горячей духовке (210—220°) 15—20 минут. Первые 10 минут духовку не открывайте, иначе тесто осядет.

Когда шарики остынут, надрежьте их и заполните кремом. Приготовьте его так. Белки взбейте с сахарной пудрой и смешайте с вишневым джемом.

Готовые пирожные сложите на стеклянную тарелку и посыпьте сахарной пудрой.

Горячее вино с желтками

2 бутылки белого десертного вина, 8 желтков, 200 г сахара, 1 лимон, ванилин.

Желтки разотрите с сахаром и ванилином до образования пышной массы. Помешивая, медленно влейте в нее горячее вино. Наполнив вином керамические чашки, положите сверху половинки кружочков лимона и сразу же подайте на стол.

МЕНЮ НА ОКТЯБРИНЫ
ЗИМА
ОБЕД

Маринованные крученики из сельди
Карп, фаршированный порциями
Салат из зеленого горошка с маринованными грибами
Овощной салат с сардельками
Огуречный суп
Заяц по-охотничьи
Салат из краснокочанной капусты
Голубцы в сметанно-томатном соусе
Компот из яблок
Лимонный крем со сметаной
Ореховый торт с малиновым вареньем
Черный кофе
Фрукты

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИИ СТОЛ

Салат из копченой рыбы в мисочках из лука
Бутербродный торт с мясом и сыром
Яйца, фаршированные сардинами, в желе
Колбасные мисочки
Шоколадный рулет
Песочные пирожные с джемом
Глинтвейн

ОБЕД
Маринованные крученики из сельди

1 кг сельди, 1 соленый огурец, 1 вареная морковь, 5 луковиц, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка томатного соуса.

Для маринада: 0,5 стакана уксуса, 2—3 лавровых листа, 3—4 горошины душистого перца, 1 ч. ложка сахара, 2 луковицы.

Сельди вымочите в воде с молоком. Не снимая кожи, удалите хребет, смажьте филе горчицей, посыпьте мелко нарезанным луком, предварительно запаренным кипятком с уксусом, сверху положите по кружочку огурца и моркови, сверните в рулетики. Заколите заостренной спичкой и сложите в банку, пересыпая луком. Из уксуса, 2 стаканов воды, сахара, нарезанного кружочками лука и специй сварите маринад. Охлажденным маринадом, не процеживая его, залейте крученики. Накройте банку пергаментной бумагой и перевяжите, а затем поставьте на 3—4 дня в холодное место.

Перед тем как подать на стол, выньте спички и выложите крученики на круглую тарелку.

Карп, фаршированный порциями

3 кг карпа, 300 г булки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 3 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 2—3 ч. ложки желатина, молотый перец, сахар, соль.

Очищенных карпов выпотрошите и порежьте поперек на достаточно большие порции. Те из них, что пригодны для фарширования, посолите, а остальные (порции возле головы и хвоста) используйте для начинки. Замоченную в молоке и отжатую булку, натертый на мелкой терке лук, 3 яйца, масло соедините с рубленым рыбным филе, поперчите, посолите, добавьте сахар по вкусу и хорошо перемешайте. Приготовленной начинкой наполните куски рыбы, в том числе и головы. Кости вместе с морковью и петрушкой проварите в течение 30 минут. Затем положите в отвар специи и нафаршированные куски рыбы. Варите около часа.

Охлажденную рыбу выложите на блюдо, украсьте фигурно нарезанной морковью и кружочками сваренных вкрутую яиц. Отвар процедите, добавьте предварительно замоченный желатин, размешайте и залейте рыбу.

Салат из зеленого горошка с марниованными грибами

300 г зеленого горошка, 300 г маринованных грибов, 3 кислых яблока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, сахар, соль, красный сладкий перец.

Зеленый горошек, нарезанные соломкой маринованные грибы и натертые на крупной терке яблоки смешайте с майонезом, сметаной, заправьте солью и сахаром, выложите в салатницу, посыпьте рублеными яйцами, сверху положите кружочки красного перца.

Овощной салат с сардельками

500 г отварного картофеля, 300 г сарделек, 1 стакан вареной белой фасоли, 1 вареная морковь, 3 яблока, 2 соленых огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, по 3 ст. ложки сметаны и майонеза, 1 луковица, 0,5 сырой моркови, зелень петрушки, сахар, соль.

Сваренные сардельки без шкурки, картофель, морковь, огурцы нарежьте кубиками, заправьте солью и сахаром по вкусу. Выложите приготовленные продукты в салатницу слоями: сначала картофель, сбрызнутый растительным маслом, затем сардельки, прикройте их фасолью с яблоками, сверху — огурцы с рублеными яйцами. Полейте все сметаной и майонезом.

Очистите луковицу, срежьте верхнюю часть, сделайте сверху надрезы, разверните «лепестки» и между ними воткните соломку из сырой моркови. Цветком из луковицы украсьте салат. По бокам выложите кружочки яйца и листочки петрушки.

Огуречный суп

1 кг говяжьих костей, 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы, 500 г соленых огурцов, 1,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

Кости и овощи залейте 5 л воды и сварите бульон. Процедите его и добавьте натертые на крупной терке или нарезанные мелкими кубиками огурцы (если у них старая кожура, срежьте ее) и варите 5—8 минут. Половину сметаны размешайте с мукой, влейте в суп и закипятите. Сняв с огня, досолите по вкусу. Перед подачей на стол влейте оставшуюся сметану, размешайте.

Заяц по-охотничьи

1 тушка зайца, 200 г свиной грудинки, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки ржаных сухарей, 1 стакан бульона, 1 стакан красного сухого вина, молотый перец, соль.

Тушку зайца сбрызните вином (0,5 стакана), заверните в салфетку и положите на два дня в холодное место. Затем разделите ее на порции, посолите и поперчите. Положите в гусятницу кусочки грудинки, затем порции зайца и нарезанный кружочками лук. Запекайте в горячей духовке, подливая время от времени холодную воду. Когда мясо будет почти готово, влейте остаток вина и смешанный с сухарями бульон.

Запеченного зайца полейте соусом и подайте с макаронами и салатом из краснокочанной капусты.

Так же можно приготовить и кролика.

Голубцы в сметанно-томатном соусе

3 кг капусты, 300 г жирной свинины, 3 стакана риса, 3—4 луковицы, свиной жир, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томата, зелень петрушки, сахар, молотый перец, соль.

Сначала приготовьте начинку. Мясо мелко нарежьте, поджарьте, всыпьте нарезанный лук и продолжайте жарить, пока лук не станет прозрачным. Соедините мясо с запаренным рисом, добавьте нарезанную зелень петрушки, посолите, поперчите и перемешайте.

Из головки капусты вырежьте кочерыжку так, чтобы листья не распались. Положите капусту в кастрюлю с подсоленным кипятком и варите на слабом огне до полу готовности. Затем капусту выньте, охладите, отделите листья и срежьте у них утолщенную часть. Большие листья разрежьте пополам. На каждый лист положите начинку, заверните края и скатайте рулетиком.

Голубцы сложите в выстланную капустными листьями кастрюлю, залейте подсоленным кипятком на 1/4 ее высоты, накройте тоже капустными листьями и варите на слабом огне 2 часа. Затем влейте сметану, смешанную с мукой и томатом, заправьте сахаром, солью и поставьте в духовку на 10—20 минут.

Подайте голубцы горячими на круглом блюде.

Лимонный крем со сметаной

6 яиц, 1 лимон, 300 г сметаны, 150 г сахара, 150 г сахарной пудры, 4 ч. ложки желатина, 2—3 ст. ложки белого десертного вина, 50 г шоколада, ванилин, клубника из варенья.

Желтки разотрите с сахаром, влейте половину замоченного в вине и растворенного на пару желатина, добавьте взбитые белки, лимонный сок, цедру и хорошо перемешайте. Когда масса начнет густеть, вылейте ее в смоченную холодной водой и посыпанную сахарной пудрой форму.

Сметану взбейте, держа посуду в холодной воде. Когда она начнет густеть, подсыпьте, не переставая взбивать, сахарную пудру с ванилином, а затем влейте оставшийся желатин. Взбитую сметану выложите в смоченную холодной водой и посыпанную сахарной пудрой посуду.

Перед подачей на стол охлажденный лимонный крем осторожно отделите ножом от стенок формы, выложите на круглую стеклянную тарелку и посыпьте натертым на крупной терке шоколадом. Охлажденную сметану, набирая ложкой, выложите вокруг лимонного крема (ее можно заменить мороженым).

На каждую порцию сметаны положите клубнику из варенья.

Ореховый торт с малиновым вареньем

Для теста: 300 г очищенных грецких орехов, 250 г сахара, 6 белков, 2 ст. ложки сухарей.

Для крема: 300 г сливочного масла, 4 желтка, 250 г сахарной пудры, 50 г какао, 2—3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка рома.

Для начинки: 200 г малинового варенья.

Для украшения: грецкие орехи, ягоды. малины из варенья.

Взбейте белки в пену, затем добавьте сахар, молотые орехи, сухари и тщательно перемешайте. Вылейте массу в смазанную жиром и посыпанную орехами форму для торта и выпекайте в теплой духовке (150—190°) 40—45 минут.

Тем временем приготовьте крем. Желтки разотрите с сахарной пудрой до образования пышной массы, а затем заварите на водяной бане. Как только масса начнет густеть, охладите ее, добавьте растертое масло, сваренное на молоке какао, ром и хорошо перемешайте.

На охлажденный корж выложите малиновое варенье без сиропа, а поверх него — крем. Кремом смажьте также бока торта.

Обсыпьте торт дробленными орехами, украсьте обвалянными в сахаре ягодами малины из варенья.

ЗАКУСОЧНО-СЛАДКИИ СТОЛ
Салат из копченой рыбы в мисочках из лука

5—6 больших луковиц, 3 копченые рыбы, 1 яблоко, 2 маринованных огурца, 400 г зеленого горошка, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 стручок маринованного красного сладкого перца, уксус, черный молотый перец, соль.

С рыбы снимите кожу, удалите кости, порубите. Яблоко натрите на крупной терке, огурцы нарежьте мелкими кубиками. Все смешайте с зеленым горошком, майонезом и сметаной, добавив соль и перец. Для остроты салат можно сбрызнуть лимонным соком. Лук очистите, разрежьте вдоль пополам и положите в слегка подкисленный уксусом кипяток на несколько минут. Охлажденный лук осторожно разберите. В луковые «мисочки» положите приготовленный салат. Опояшите их полосками сладкого перца.

Подайте на стеклянной тарелке.

Бутербродный торт с мясом и сыром

1 булка белого и 1 буханка черного формового хлеба, 100 г сливочного масла.

Для начинки из мяса: 300 г вареного или запеченного мяса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, молотый перец, соль.

Для начинки из сыра: 200 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 2 желтка сваренных вкрутую, яиц, 1 ч. ложка горчицы, 2—3 стручка маринованного сладкого красного перца, соль.

Отдельно приготовьте начинку из мяса и начинку из сыра.

Мясо и яйцо пропустите через мясорубку, заправьте горчицей, майонезом, солью, перцем и хорошо разотрите. Масса должна быть густой.

Натертый на мелкой терке сыр разотрите с желтками, маслом и горчицей до образования однородной массы. Добавьте нарезанный соломкой сладкий перец, посолите по вкусу и хорошо перемешайте.

С вчерашнего хлеба острым ножом срежьте корку. От белого отрежьте вдоль два ломтика толщиной 1 см, от черного — один ломтик. Намажьте их маслом. На белый ломтик выложите мясную начинку, накройте черным, затем выложите начинку из сыра и накройте белым. Ножом подровняйте края, заверните бутерброд в пергаментную бумагу и положите на 4—5 часов в холодное место.

Перед тем как подать на стол, нарежьте торт кусочками и выложите их на стеклянную тарелку.

Яйца, фаршированные сардинами, в желе

8 сваренных вкрутую яиц, 1 банка сардин, 1 л бульона, 1 ст. ложка желатина, 1 ч. ложка горчицы, морковь из бульона, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Яйца разрежьте вдоль на половинки и осторожно выньте желтки. Из сардин удалите кости, добавьте желтки, горчицу, соль, перец по вкусу и разотрите. Этой массой наполните белки с верхом.

Замоченный в холодной воде желатин растворите в теплом бульоне и половину жидкости вылейте на продолговатое блюдо. Когда образуется желе, выложите на него яйца фаршем вниз, фигурно нарезанную морковь из бульона, зелень петрушки. Залейте все оставшимся бульоном с желатином и охладите. Подавая на стол, разделите желе на квадратные порции так, чтобы в каждой находилось яйцо.

Колбасные мисочки

500 г толстой колбасы, 500 г вареной свеклы, 100 г маргарина, 1 корень хрена, 2—3 яблока, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, сахар, лимонная кислота, соль.

Свеклу и замоченный в холодной воде хрен очистите, яблоки вымойте. Все натрите на крупной терке, заправьте солью, сахаром, лимонной кислотой и полейте растительным маслом.

Колбасу со шкуркой нарежьте кружочками толщиной 0,5 см и поджарьте с одной стороны в очень горячем жиру, чтобы образовались мисочки. В каждую колбасную мисочку положите горкой салат и посыпьте сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шоколадный рулет

Для теста: 100 г муки, 4 яйца, 100 г сахара, 50 г шоколада.

Для крема: 200 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г сахара, 1 ст. ложка растворимого или молотого кофе, 1 ст. ложка какао, ванилин.

Белки взбейте в пену, а затем, не переставая взбивать, постепенно добавьте сахар. В пену влейте желтки, быстро размешайте, всыпьте муку, натертый на мелкой терке шоколад и еще раз перемешайте, чтобы не было комков. Тесто вылейте на застланный промасленной бумагой и посыпанный мукой противень. Выпекайте в горячей духовке 15—20 минут, следите, чтобы не пересушить. Горячий корж скатайте в рулет и заверните в ту же бумагу. Когда он остынет, разровняйте его, намажьте кремом, снова скатайте в рулет и посыпьте сахарной пудрой.

Крем приготовьте следующим образом. Желтки разотрите с сахаром на водяной бане, добавляя кофе, какао, ванилин. Охладите и разотрите с маслом до образования однородной массы.

На 12 человек испеките 2 рулета.

Песочные пирожные с джемом

300 г муки, 150 г маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, 100 г абрикосового или другого джема, ванилин, сахарная пудра.

Муку залейте 2 столовыми ложками горячей воды, размешайте, охладите, порубите с маргарином, добавьте 1 желток, сахар, соду, замесите тесто и тонко раскатайте. Вырежьте небольшие кружки и испеките их в горячей духовке.

Разотрите джем с белком и смажьте им низ кружков. Соедините их по два, посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Подайте пирожные к кофе.

Глинтвейн

2 бутылки красного десертного вина, 3 апельсина, 200 г сахара, 6 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы.

Положите в вино сахар, пряности, кружочки апельсина без кожуры и зерен, подогрейте до температуры 70°.

Процеженный напиток подайте горячим в кувшине. На край каждого стакана наденьте кружочек апельсина.

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Кажется, это было недавно: в один счастливый день у вас родился малыш. И вы отмечали Октябрины. Но время идет, ребенок растет, и вот вы уже созываете родных и друзей на день рождения дочки или сына, на радостный семейный праздник. Дети всегда с нетерпением ждут этого дня. Ведь они получат чудесные подарки: игрушку, о которой мечтали, книжку с красивыми картинками, интересную игру. Но наибольшую радость приносит детям само празднование дня рождения, если родители разрешат им пригласить друзей.

Такой прием советуем устроить в субботу или воскресенье в середине дня. Стол накройте скатертью, а сверху — прозрачной клеенкой. Расставьте тарелки, разложите вилки. На каждой тарелке должна лежать бумажная салфетка.

Самым лучшим украшением стола является праздничный торт с таким количеством свечей, сколько лет исполнилось виновнику торжества. Рядом с тортом поставьте низкую вазочку с веселыми яркими цветами. От торта протяните в разные стороны цветные ленты и на конце каждой напишите первую букву имени новорожденного.

Если день рождения отмечаете зимой, то стол можно убрать еловыми веточками привязанными к ним разноцветными елочными игрушками. Можно поставить на стол корзинку или игрушечный автомобиль, наполненный фруктами, конфетами, орехами.

Для праздничного обеда выберите такие блюда, которые можно есть без ножа. Лучше сразу разложить порции на тарелки.

Дети с удовольствием помогают взрослым.

Давайте им посильные поручения, даже если потом придется кое-что переделать. Сделайте это незаметно для ребенка, чтобы не обидеть его. Приучайте с детства свою дочку или сына принимать гостей, развлекать их, быть приветливыми и общительными.

Когда родители разрешают подростку пригласить на свой день рождения друзей-одноклассников, им не следуем брать на себя все хлопоты по подготовке к нему. Закуски и сладкое именинница готовит вместе с подругами, а мама подсказывает, поправляет. Сыну поручают купить продукты, навести порядок в квартире, накрыть стол.

Если помещение небольшое, можно устроить стол-буфет: в углу комнаты накройте стол с соответствующим количеством посуды, поставьте тарелки с холодными закусками, холодные напитки. Другие кушанья в ходе ужина подносите из кухни. Гости танцуют, развлекаются, а в перерывах подходят к столу-буфету перекусить и выпить освежающего напитка.

Сначала молодежь будет чувствовать себя немного неловко, скованно.

Мать или отец именинника должны помочь создать непринужденную атмосферу. Если количество юношей и девушек приблизительно одинаково, можно написать имена юношей на листочках бумаги, сложить их веером и предложить девушкам «вытянуть» себе соседа за столом. А юноши таким же способом выбирают партнершу к первому танцу.

День рождения отмечают, разумеется, и в доме друзей вашего ребенка. Поэтому подскажите сыну или дочке, что о подарке следует подумать заранее. Тогда будет больше времени для выбора его в соответствии со вкусом и увлечениями именинника. Это может быть интересная книжка, сувенир, альбом для марок, пластинка с новой песней и т. д. Девушке, кроме того, следует обязательно приподнести цветы.

Подарок нужно завернуть в белую бумагу, перевязать лентой. Цветы вручают в целлофане, если же они в бумаге, то ее необходимо снять перед тем, как подать букет имениннице.

Провожая сына или дочку в гости, напомните им, что, когда хозяева пригласят всех к столу, нужно подождать, пока сядут старшие. Юноши садятся после девушек. Стул каждый старается отодвинуть осторожно, без шума. Вставая из-за стола, нужно обязательно поблагодарить. Когда придет время расходиться, гости, прощаясь с хозяевами, еще раз благодарят их за приятный вечер, а всех за веселое и интересное общество. Юноши должны подать девушкам пальто, проводить их домой.

В маленьких и больших заботах о детях не забывайте и о себе.

Приближается день рождения хозяйки или хозяина дома. Очень подходящий повод отметить этот праздник в кругу друзей. Если дата рождения выпадает на рабочий день, лучше перенести прием на субботу, тогда в воскресенье можно будет навести порядок в квартире и отдохнуть.

Праздничный стол накройте белой скатертью, поставьте посередине низкую вазочку с цветами, разложите приборы.

Вот на пороге и первый гость. Именинник благодарит его за подарок, который тут же разворачивает. Даже если подарок вам не понравился, ничем не обнаруживайте этого: ведь тот, кто принес его, имел наилучшие намерения.

Пока соберутся все приглашенные, угостите прибывших несладким фруктовым соком и солеными пальчиками. Можно подать и сыр. Нарежьте его кубиками, наколите на тонкие палочки и выложите на стеклянную тарелку.

Еще несколько звонков — и все гости собрались. Пора приглашать их к столу. Имениннице или имениннику принадлежит за столом почетное место. Но если среди присутствующих есть гость намного старше именинника, то это место следует уступить ему.

Рассаживайте гостей за столом ненавязчиво и тактично, чтобы никого не обидеть.

Не стремитесь заставить именинный стол большим количеством блюд. Не-число закусок, а их вкус и оригинальность привлекают гостей. Купленные в магазине готовые продукты — колбасы, консервы — не пользуются успехом. Поэтому каждая хозяйка должна иметь в своем «арсенале» несколько кушаний, которые ей хорошо удаются.

Ну, а если вы все-таки намерены использовать консервы, то при помощи яиц, лука, различных заправок, соусов, зелени, маринадов и... фантазии превратите их в свои собственные блюда — салаты, пасты и т. д.

Никогда не стремитесь подражать кому-то или во что бы то ни стало придерживаться классической формы праздничного ужина: холодные закуски, горячее, сладкое! В зависимости от своего вкуса, условий, компании, которая соберется, можно, например, ограничиться холодными закусками (тогда их выбор должен быть более богатым — салаты, паштет, холодец, вареный язык, запеченная свинина или телятина) и сладким, а можно организовать только сладкий стол.

В этом случае приготовьте не менее трех-четырех видов печенья (в том числе соленое), подайте конфеты, фрукты, кофе, разные напитки, соответствующие вина, шампанское. Советуем также поставить на стол блюда с разнообразными бутербродами и

сыром.

Если вы отмечаете круглую дату и намереваетесь отпраздновать день рождения как можно торжественнее, вы можете позаимствовать наши варианты свадебных обедов и обедов на октябрины. Тем не менее еще раз повторяем, праздничное меню не обязательно должно состоять из большого количества кушаний. Оно может включать, например, два-три оригинальных салата, холодное мясо домашнего приготовления, одно-два горячих блюда с комбинированным гарниром и — гордость каждой хозяйки — эффектный, красиво оформленный именинный торт. Но все же главное на любом празднестве — хорошее настроение, веселье, остроумная беседа. Поэтому хозяйке, в зависимости от времени, которым она располагает, и количества помощников (муж, дочка, подруга), нужно выбрать такое меню, чтобы не переутомиться на кухне и вечером быть «в форме»: иметь желание и силы принять участие в развлечениях, танцах, беседе. Пусть этот семейный праздник оставит у вас самые приятные воспоминания!

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ВЕСНА

Бутерброды с сельдью и брынзой
Бутерброды с ветчиной
Крученики из сельди в растительном масле
Рыбные калачики в желе
Яйца в майонезе
Язык под острым соусом
Паштет из печени в холодце
Салат «Мухоморы»
Салат из творога и редиса
Рыба под томатным соусом
Запеченная говядина
Кролик в сметане
Курица тушеная с грибным соусом
Яблоки с мороженым и вареньем
Ореховый торт с кофейным кремом
Творожник
Песочный пирог под белковой пеной
Пирожные «Восьмерки»
Молочно-лимонный напиток
Апельсиновый крюшон
Мятный напиток

Бутерброды с сельдью и брынзой

1 булка хлеба, 300 г сливочного масла, 1 сельдь, 250 г брынзы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок редиса, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, зеленый салат, зеленый лук, тмин, соль.

Брынзу протрите через сито и смешайте с маслом, тмином, красным молотым перцем, мелко нарезанным зеленым луком, посолите по вкусу. Если масса получилась слишком густой, добавьте 1 — 2 столовые ложки сметаны.

С замоченной в чае сельди снимите кожу, удалите кости и нарежьте филе кусочками. Приготовленной массой намажьте ломтики булки, положите на каждый кусочек сельди кружочек яйца и фигурно нарезанную редиску.

Бутерброды сложите на застланный бумажной салфеткой поднос. Украсьте листочками зеленого салата.

Бутерброды с ветчиной

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 200 г ветчины, 100 г творога, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 3—4 ст. ложки майонеза, соль.

Творог, добавив в него соль, разомните, а затем разотрите с маслом. Приготовленной массой намажьте ломтики булки и на каждый положите тонкий кусочек ветчины, свернутый рулетиком. Рядом с ветчиной положите дольки яйца и смешанный с майонезом хрен. На части бутербродов хрен можно заменить дольками помидоров.

Крученики из сельди в растительном масле

5 сельдей, 2—3 луковицы, 1 стакан растительного масла, 3—4 лавровых листа, 10—12 горошин черного перца, 1 ст. ложка горчицы, 1 лимон, 2 ст. ложки томатного соуса.

Снимите с сельдей кожу, отрежьте головы и хвосты, осторожно удалите кости и залейте рыбу на 2 часа молоком. Затем каждую ее половинку смажьте горчицей, посыпьте мелко нарезанным луком, сверните в рулет и заколите заостренной спичкой. Сложите в банку слоями, между которыми положите лавровый лист, 2—3 горошины перца и кружочки лимона с кожурой. Залейте крученики растительным маслом и оставьте на 2—3 Дня.

Перед тем как подать их на стол, выньте спички, разрежьте каждый поперек, выложите на тарелку, полейте растительным маслом и украсьте кружочками лимона, обмакнув их до половины в томатный соус.

Рыбные калачики в желе

1 кг мелкого хека, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2—3 горошины, черного перца, 0,5 лимона, 4 ч. ложки желатина, зеленый салат, уксус, соль.

Очищенную рыбу вымойте в воде с уксусом, сверните каждую калачиком, свяжите белой ниткой и посолите. Из овощей, специй и 1,5 л воды приготовьте отвар, добавьте в него 1 столовую ложку уксуса, положите рыбные калачики и варите на слабом огне 15—20 минут. Рыбу осторожно выложите на блюдо, украсьте фигурно нарезанной морковью и зеленью петрушки. Растворите в горячем отваре предварительно замоченный желатин. Когда отвар остынет, залейте им рыбу.

Перед подачей на стол положите по краям блюда половинки кружочков лимона, зеленый салат.

Яйца в майонезе

6 сваренных вкрутую яиц, 0,5 банки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 помидора, 2 огурца, зелень петрушки, соль.

Острым ножом разрежьте яйца вдоль на половинки. На продолговатую тарелку налейте смешанный со сметаной майонез. Для остроты можно добавить 1 чайную ложку горчицы. Половинки яиц выложите на блюдо желтками вверх и посолите. В каждый желток воткните листочек петрушки. Обложите ломтиками помидоров и огурцов.

Язык под острым соусом

1 говяжий язык, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, соль.

Для соуса: 1 банка майонеза, 2— 3 ст. ложки сметаны, 100 г маринованных грибов, 1 ч. ложка горчицы, уксус или сок 0,5 лимона, соль.

Язык с помощью щетки хорошо вымойте, залейте кипятком и варите около часа. Затем выньте, подержите несколько минут в холодной воде, снимите кожу. В бульон опустите овощи, специи, язык, посолите и варите до готовности. Когда бульон остынет, выньте из него язык и нарежьте наискось тонкими пластинками. Выложите их на круглое блюдо.

Приготовьте соус. Смешайте майонез со сметаной, добавьте нарезанные кубиками грибы, посолите, заправьте горчицей, уксусом или лимонным соком и хорошо перемешайте. Залейте соусом язык, а затем посыпьте его нарезанной зеленью петрушки.

Паштет из печени в холодце

500 г свиной печени, 500 г говяжьей печени, 300 г жирной свинины, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Для бульона: 1 кг говяжьей голени, 1 телячья ножка, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 3—4 лавровых листа, 2—3 зубка чеснока, 6—8 горошин черного перца, ломтик свеклы, черный молотый перец, соль.

Печень вымойте, снимите с нее пленку, после чего залейте на ночь молоком. Утром мясо вместе с печенью потушите в небольшом количестве воды, охладите и дважды пропустите через мясорубку. Добавьте масло, соль, молотый перец и хорошо разотрите. Приготовленной массой заполните предварительно смоченные в холодной воде формы и поставьте в холодильник.

Порубленную говяжью голень и разрезанную вдоль телячью ножку положите в кастрюлю, залейте 2 л воды, посолите и поставьте на огонь. Когда начнет закипать, соберите пену, а затем положите овощи, специи и варите на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет отделяться от костей (3—4 часа). Бульон процедите и налейте так, чтобы покрыл дно, в две формы, несколько большие, чем те, в которых застывал паштет. Когда бульон слегка застынет, положите на него нарезанные кружочками яйца и листочки петрушки. После полного застывания бульона выложите на холодец, перевернув формочки вверх дном, паштеты, залейте их бульоном, охладите. Чашку бульона закрасьте свекольным соком, вылейте в тарелку, охладите.

Перед подачей на стол формы с паштетом подержите минуту над паром, обведите по краям формы ножом и выложите паштет на плоские блюда. Цветной холодец крупно посеките и обложите им паштет.

Салат «Мухоморы»

6 сваренных вкрутую яиц, 2 свежих огурца, 3—4 свежих или маринованных помидора, 1 банка майонеза, 0,5 ч. ложки горчицы, 1 пучок зеленого салата, зеленый лук, молотый перец, соль.

Срежьте в яйцах острый конец и осторожно выньте желтки. Желтки, нарезанный зеленый лук посолите, поперчите и разотрите с горчицей и

1 столовой ложкой майонеза до образования однородной массы (в массу хорошо добавить 2—3 сардины из консервов). Наполните ею белки, которые затем накройте половинками помидоров. Нарежьте кубиками свежие огурцы, соедините их с зеленым луком, смешайте с майонезом. На круглые блюда выложите листья зеленого салата. На каждый положите 1 ложку салата и яйцо. Половинки помидоров, которые являются шапочками «мухоморов», посыпьте рубленым белком.

Салат из творога и редиса

400 г творога, 2 пучка редиса, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан сметаны,

2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого салата, сахар, соль.

Редиску и лук вымойте. Редиску нарежьте тонкими кружочками, лук мелко порубите, соедините с творогом и разотрите со сметаной, добавив по вкусу сахар и соль. Приготовленную массу выложите шариками на листья зеленого салата, предварительно сбрызнув их лимонным соком, смешанным с сахаром. Листья салата посыпьте крупно рубленным яйцом.

Подайте на стеклянном блюде.

Рыба под томатным соусом

2 кг рыбы, 1 стакан растительного масла, мука, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 300 г лука, 500 г моркови, 100 г томата, 1 лавровый лист, растительное масло, сахар, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу нарежьте порциями, посолите и оставьте на несколько минут. Затем ополосните водой, обсушите, обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле. Порции выложите в форме целой рыбы на продолговатое блюдо, залейте соусом и украсьте листочками петрушки.

Соус приготовьте следующим образом. Мелко нарезанный лук поджарьте в растительном масле, пока он не станет прозрачным, добавьте потушенную в небольшом количестве воды и натертую на крупной терке морковь, а затем влейте томат, положите лавровый лист и тушите до готовности. Перед тем как снять с огня, посолите и всыпьте сахар по вкусу.

Запеченная говядина

1,5 кг говяжьей вырезки, 3—4 ст. ложки растительного масла, 200 г сливочного масла, уксус, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 лавровый лист, соль.

Вырезку вымойте, слегка отбейте, сбрызните растительным маслом, уксусом или лимонным соком, посолите, поместите на глубокий противень, положите сверху кусочки масла и запекайте в горячей духовке, часто поливая выделяющимся соком или холодной водой.

В готовое мясо влейте сметану с размешанной в ней мукой, посолите, добавьте лавровый лист и закипятите. Если соус получился слишком густым, добавьте в него холодную воду.

Порционные куски мяса, нарезанные поперек волокон, разложите по одну сторону продолговатого блюда, по другую выложите отварной картофель, политый растопленным сливочным маслом. Посыпьте кушанье зеленью петрушки и укропа. Соус подайте в соуснике.

Кролик в сметане

1 тушка кролика, 0,5 стакана сметаны, 1 лавровый лист, мука, свиной жир, зелень петрушки, уксус, соль.

Тушку кролика разделите на порции и залейте водой, подкисленной уксусом. На следующий день мясо посолите, обваляйте в муке, обжарьте на сковороде, сложите в кастрюлю, влейте немного воды и тушите 30 минут. Затем влейте сметану, добавьте лавровый лист и дайте покипеть несколько минут на слабом огне.

Подайте кролика с домашней лапшой и тушеной свеклой, украсив зеленью петрушки. Соус подайте отдельно.

Курица тушеная с грибным соусом

1 курица, 150 г сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 200 г сушеных грибов, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

Тушку курицы разделите на порции, посолите, обжарьте в жиру, затем сложите в посуду, залейте 1 стаканом воды и доварите.

Грибы вымойте и отварите. Нарезанный соломкой лук потушите с 1 столовой ложкой масла. Когда он станет мягким, добавьте нарезанные соломкой грибы и продолжайте тушить до готовности. Сметану разотрите с мукой, соедините с теплым грибным отваром и хорошо перемешайте. Когда закипит, посолите.

Подайте курицу с отварным рисом, посыпав рубленой зеленью петрушки. Грибной соус подайте отдельно.

Яблоки с мороженым и вареньем

1 кг яблок, 400 г сахара, 400 г сливочного мороженого, 0,5 стакана варенья из красной смородины, 2 ст. ложки сладкого вина.

Для этого блюда отберите яблоки таких сортов, которые при варке не разваривaются.

Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и сварите целыми в сахарном сиропе. Охладите. Перед подачей на стол выложите на тарелки, наполните сливочным мороженым, а сверху положите 1 чайную ложку варенья, растертого с вином.

Ореховый торт с кофейным кремом

Для теста: 200 г очищенных грецких орехов, 9 яиц, 200 г сахара, сухари, ванилин.

Для крема: 300 г сливочного масла, 5 яиц, 250 г сахара, 2 ст. ложки растворимого кофе, 1 ст. ложка коньяка, 100 г молотых орехов.

Для украшения: клубника из варенья, сваренный в сахарном сиропе ревень, грецкие орехи.

Белки взбейте в пену, затем, не переставая взбивать, добавьте сахар и ванилин, смешайте с желтками, молотыми орехами, 3 столовыми ложками сухарей, вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и пеките 35—40 минут.

Приготовьте крем. Яйца и сахар взбейте с 1 столовой ложкой воды на плите (под кастрюлю положите асбестовую подставку) до образования густой тягучей массы, добавьте орехи. Охладив массу, смешайте ее с растертым маслом, кофе и коньяком.

Остывший бисквит разрежьте по толщине на три части. Образовавшиеся коржи сбрызните сладким чаем с лимоном. Первый корж смажьте клубничным вареньем, накройте вторым коржом, смажьте его кремом. Третий — верхний корж и бока торта также смажьте кремом и обсыпьте молотыми орехами. Из обвалянных в сахаре клубники и ревеня выложите на торте венок. Украсьте по краям половинками орехов.

Творожник

1 кг свежего творога, 6 желтков, 150 г сливочного масла, 400 г сахара, 100 г изюма, 150 г очищенных грецких орехов, 50 г цукатов, ванилин.

Масло разотрите с сахаром, ванилином и желтками. Творог пропустите через мясорубку или протрите через сито. Если творог сухой, можно добавить в него несколько столовых ложек сливок. Подготовленные продукты соедините, разотрите до образования пышной массы, смешайте с изюмом, дробленными орехами и мелко нарезанными цукатами.

Марлевую салфетку сложите вчетверо, смочите в горячей воде, отожмите и выстелете ею дуршлаг. На марлю выложите массу и придавите ее грузом, чтобы стекла сыворотка.

Массу можно выложить в специальную деревянную форму, которая придаст творожнику вид бабки.

Готовый творожник подайте на стеклянной тарелке, украсив орехами и цукатами.

Песочный пирог под белковой пеной

Для теста: 600 г муки, 200 г маргарина, 0,5 стакана сметаны, 100 г сахара, 4 желтка, 20 г дрожжей, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: 700 г черешен, клубники или ревеня, 100 г сахара.

Для белковой пены: 4 белка, 200 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, измельченные дрожжи, сметану, соду, лимонный сок, цедру и замесите тесто. Если нужно, добавьте воду. Раскатав, положите его на застланный промасленной бумагой противень, наколите вилкой и пеките в горячей духовке (240°) 20 минут. Покройте недопеченный пирог черешнями без косточек, клубникой или ревенем, посыпав их сахаром, а сверху — пеной из белков, взбитых с сахаром. Посыпьте дроблеными орехами и снова поставьте в духовку. Выньте, когда пена приобретет золотистый цвет.

Пирожные «Восьмерки»

500 г муки, 200 г маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 100 г очищенных грецких орехов, 2—3 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 50 г шоколада, 2— 3 ст. ложки молока, ванилин.

Маргарин порубите с мукой и содой, добавьте сахар, яйца, ванилин, молотые орехи, сметану и замесите тесто. Поставьте его на ночь в холодное место. На следующий день еще раз вымесите.

Насадите на мясорубку специальное устройство для формования печенья и пропустите через него тесто, отрезая ножом образующиеся ленты и выкладывая из них восьмерки. Сложите на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке 15—20 минут. Еще теплые пирожные полейте тонкой струйкой растопленного в горячем молоке шоколада.

Молочно-лимонный напиток

2 лимона, 3 стакана кипяченого молока, 4 яйца, 200 г сахара, ванилин.

Лимоны вымойте горячей водой. С одного очистите теркой цедру, и выдавите сок. Второй лимон нарежьте кружочками. Желтки разотрите с половиной сахара, лимонной цедрой и ванилином до образования массы белого цвета, а затем взбейте с молоком, лимонным соком и разлейте в стаканы. Добавьте белки, взбитые с оставшимся сахаром. К краю стакана прикрепите надрезанный по радиусу кружочек лимона.

Апельсиновый крюшон

500 г апельсинов, 150 г сахара, 1 стакан белого десертного вина, 1 бутылка шампанского, 1 бутылка газированной воды, пищевой лед.

Нарезанные кружочками апельсины пересыпьте сахаром, залейте вином и поставьте в холодильник. Подайте крюшон в большом стеклянном кувшине, всыпав в него толченый лед. Шампанское и газированную воду долейте в стаканы.

Мятный напиток

1 ст. ложка сушеной мяты, 0,5 л черничного сока, 3—4 ст. ложки сахара, 2 л кипяченой воды, пищевой лед.

Мяту заварите 1 стаканом кипятка, охладите. Процедив, соедините с черничным соком, разведите кипяченой водой и заправьте по вкусу сахаром. Подайте со льдом.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ЛЕТО

Комбинированные бутерброды
Салат на копченой сельди
Заливной рыбный рулет
Мясной салат с помидорами
Телятина под майонезом
Салат из редьки, огурцов и яиц
Икра из кабачков
Шашлык из рыбы
Летний салат из капусты
Запеченная свинина с гренками и шампиньонами
Язык в сухарях
Спаржевая фасоль со сметаной
Помидоры, фаршированные грибами
Торт «Петровчаны»
Именинный торт с земляникой
Пирог с вишнями под белковой пеной
Пирог с вареньем
Клубника в крыжовниковом желе
Вишни в карамели с мороженым
Эликсир из кофе
Клубничный крюшон
Черешневый напиток
Молочно-абрикосовый коктейль

Комбинированные бутерброды

1 булка формового хлеба, 200 г сливочного масла, 200 г острого твердого сыра, 200 г нежирной ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, жареные грибы, красный сладкий перец, зеленый лук.

С вчерашнего хлеба срежьте острым ножом корку, после чего нарежьте хлеб вдоль ломтиками толщиной 1 см. Намажьте их маслом и накройте тонко нарезанным сыром такого же размера. Условно разделите ломтики на четыре части. На одну часть положите тонкие кусочки ветчины, на другую — кружочки помидоров, затем — жареные грибы и наконец — нарезанный соломкой сладкий перец. Бутерброды посыпьте мелко рубленными яйцами, зеленым луком и выложите на застланный бумажной салфеткой продолговатый поднос.

Салат на копченой сельди

1 копченая сельдь, 3 отварные картофелины, 2—3 маринованных гриба, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 1/3 стакана растительного масла, 1 ч. ложка горчицы.

С сельди или другой копченой рыбы осторожно снимите кожу, удалите кости, нарежьте филе порциями, выложите на продолговатую тарелку. Между кусочками рыбы положите кружочки картофеля, нарезанные соломкой грибы. Полейте растительным маслом, растертым с горчицей, посыпьте луком.

Заливной рыбный рулет

2 кг рыбы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 лимон, 2 помидора, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Для отвара: рыбьи головы и кости, 2 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1—2 лавровых листа, 5—6 горошин черного перца, 5 ч. ложек желатина, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу вымойте, разрежьте вдоль хребта, удалите кости, посолите и оставьте на 1 час. Из овощей, рыбьих голов, костей, 2 л воды и специй приготовьте отвар. Марлевую салфетку обдайте кипятком, выкрутите, смажьте маслом. Положите на нее слоями рыбное филе, вареные яйца и посыпьте молотым перцем. Сверните салфетку, оба ее конца перевяжите белой ниткой, положите рулет в процеженный отвар и держите на слабом огне 25—30 минут.

Сваренный рулет положите на тарелку и придавите грузом. Когда остынет, выньте из марли, осторожно выложите на продолговатое блюдо, нарежьте порциями, украсьте зеленью петрушки, дольками помидоров и кружочками лимона. Отвар соедините с желатином, охладите. Готовое желе мелко нарежьте и обложите им рулет. К этой закуске подайте острый соус.

Мясной салат с помидорами

1 кг помидоров, 500 г ветчины или жареного мяса, 4 малосольных огурца, 2 яблока, 300 г зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка горчицы, зелень сельдерея, сахар, молотый перец, соль.

Нарезанные кружочками помидоры посыпьте солью, перцем, сахаром и разложите на круглом блюде. Сверху, покрывая помидоры, выложите массу, приготовленную из зеленого горошка, натертых на крупной терке яблок, нарезанной кубиками ветчины. Поверх массы разложите кружочки огурцов. Салат полейте растертой с майонезом и горчицей сметаной, посыпьте крупно рубленными яйцами и зеленью сельдерея.

Телятина под майонезом

2 кг телятины, 200 г маргарина, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан белого сухого вина, 0,5 банки майонеза, 1 —2 ст. ложки сметаны, 0,5 кг помидоров, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, отделите от костей, слегка отбейте, сбрызните вином, посолите, поперчите и обжарьте в жиру. Затем положите в посуду, добавьте нарезанные кружочками морковь, лук, влейте вино, накройте и тушите на слабом огне до готовности.

Охлажденное мясо перед подачей на стол нарежьте тонкими ломтиками, выложите на блюдо, полейте размешанным со сметаной майонезом, обложите дольками помидоров.

Салат из редьки, огурцов и яиц

500 г белой редьки, 2 огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 0,5 стакана сметаны, зеленый лук, молотый перец, соль.

Очищенную редьку натрите на крупной терке, соедините с нарезанным луком, заправьте солью, перцем и смешайте со сметаной.

Салат выложите горкой в круглую салатницу. Вокруг вперемежку положите кружочки яиц и огурцов.

Икра из кабачков

1 кг кабачков, 2—3 луковицы, 800 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, 2—3 стручка зеленого сладкого перца, 1 стручок красного сладкого перца, 1 лавровый лист, сахар, соль.

Очищенные кабачки разрежьте вдоль, удалите семена, натрите на крупной терке и тушите в собственном соку на слабом огне. Покрошенный лук слегка потушите в растительном масле, добавьте нарезанный соломкой зеленый сладкий перец, через 5—6 минут — натертые на терке помидоры, а затем кабачки и лавровый лист, заправьте солью и сахаром по вкусу.

Подайте икру холодной в салатнице, украсив колечками красного сладкого перца.

Шашлык из рыбы

1 кг рыбы, 400 г копченой грудинки, 300 г свежих грибов (маслята или сыроежки), 200 г твердого сыра, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 3— 4 помидора, 1 лимон, молотый перец, соль.

Филе рыбы нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком, посолите, поперчите и заверните в тонкие ломтики грудинки. Наденьте на шампуры в следующем порядке: гриб, рыба в грудинке, кружочек лука, кусочек сыра и кусочек помидора. Все продукты смажьте маслом — сливочным или растительным, сложите шампуры на противень и запекайте в горячей духовке.

Подайте горячим вместе с летним салатом из капусты.

Летний салат из капусты

500 г белокочанной капусты, 300 г краснокочанной капусты, 5—6 стручков зеленого сладкого перца, 300 г помидоров, 100 г сливочного масла, 2— 3 ст. ложки растительного масла, тмин, молотый перец, уксус, сахар, соль.

В подсоленный и подслащенный кипяток положите масло, мелко нашинкованную белокочанную капусту и варите несколько минут. Откиньте капусту на дуршлаг, дайте стечь воде и выложите горкой на круглую тарелку. В той же воде проварите несколько минут мелко нашинкованную краснокочанную капусту, выньте ее и выложите вокруг белокочанной. У сладкого перца удалите семена, нарежьте стручки кольцами, залейте кипятком, отцедите и разложите вокруг краснокочанной капусты. Салат посыпьте тмином, перцем, сбрызните уксусом, полейте растительным маслом, украсьте дольками помидоров и зеленью петрушки.

Запеченная свинина с гренками и шампиньонами

2 кг свинины, зелень петрушки, тмин, молотый перец, соль.

Для грибов: 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина, 0,5 стакана сметаны, соль.

Для гренков: 1 булка, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла.

Мясо вымойте, посолите, поперчите, посыпьте тмином и запеките в горячей духовке, часто поливая выделяющимся соком.

Готовое мясо нарежьте ломтиками. Подайте теплым, обложив горячими гренками (смоченные в молоке ломтики булки обжарьте в сливочном масле) и шампиньонами, потушенными с луком и заправленными сметаной.

Язык в сухарях

1,5 кг языка, 2—3 яйца, 2 ст. ложки молока, 100 г маргарина, мука, сухари, соль.

Язык хорошо вымойте при помощи щетки. Отварите в подсоленной воде. Когда станет мягким, охладите и выньте из бульона. Снимите с языка кожу, нарежьте ломтиками, посолите, обваляйте в муке, обмакните в яичномолочной смеси, посыпьте сухарями и обжарьте в жиру.

На гарнир подайте спаржевую фасоль со сметаной.

Спаржевая фасоль со сметаной

1 кг спаржевой фасоли, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка уксуса, 1 лавровый лист, сахар, соль.

Стручки фасоли очистите от волокон, нарежьте кусочками и потушите в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Добавьте по вкусу сахар и зажарку из масла и муки. Когда кушанье закипит, снимите с огня и заправьте сметаной. Для остроты добавьте лимонный сок или уксус, лавровый лист.

Помидоры, фаршированные грибами

3 кг помидоров, 800 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 100 г маргарина, 4 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Предназначенные для фарширования помидоры должны быть твердыми и одинаковой величины. Вымойте их, срежьте верхнюю часть, выньте мякоть. Рубленый лук потушите в жиру, добавьте мелко нарезанные грибы и тушите 30—40 минут, время от времени подливая воду. Сняв с огня, соедините грибы с измельченными яйцами, посолите, поперчите и перемешайте с 2—3 столовыми ложками сметаны. Приготовленной начинкой заполните помидоры. Затем сложите их в широкую кастрюлю, добавьте 2— 3 столовые ложки маргарина, сметану, 0,5 стакана воды и поставьте на 15—20 минут в горячую духовку.

Подайте горячими, полив соусом, образовавшимся при жаренье, и посыпав зеленью петрушки.

Торт «Петровчаны»

Для бисквитного теста: 100 г муки, 2 ст. ложки крахмала, 8 яиц, 200 г сахара.

Для шоколадного теста: 100 г шоколада, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка муки, 6 яиц, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, ванилин.

Для крема: 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 150 г очищенных грецких орехов, 2—3 ст. ложки черного кофе, ванилин.

Для начинки: 400 г абрикосового джема.

Для пунша: 50 г сахара, 0,5 стакана воды, лимонная или апельсиновая цедра, 2 ст. ложки рома.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 0,5 лимона, 2—3 ст. ложки малинового сиропа или несколько капель красного пищевого красителя, несколько капель ромовой эссенции.

Для украшения: грецкие орехи, цедра, зеленый мармелад, шоколад.

Сначала испеките бисквит. Взбейте в пену белки с сахаром, добавьте желтки и, подсыпая муку и крахмал, хорошо перемешайте, чтобы не было комков. Вылейте массу в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и выпекайте в горячей духовке (200—210°) 30 минут.

Для приготовления шоколадного теста разотрите масло с сахаром, добавляя постепенно по желтку и тертый шоколад. Пышную массу хорошо перемешайте со взбитыми белками, молотыми орехами, мукой, ванилином и выложите в смазанную жиром и посыпанную молотыми орехами форму для торта. Выпекайте в нагретой духовке (190—200°) 45 минут.

Приготовьте крем. Сахар смешайте с молотыми орехами, влейте кофе, разотрите до густоты сметаны, поставьте на несколько минут на плиту, все время непрерывно помешивая. Охладите, соедините с маслом, ванилином и разотрите до образования пышной массы.

Разрежьте бисквит по толщине на две части. Образовавшиеся коржи сбрызните пуншем (сироп, сваренный из сахара, воды и цедры, в который добавлен ром).

Один бисквитный корж намажьте абрикосовым джемом или вареньем, накройте шоколадным коржом, намажьте его ореховым кремом, а сверху положите второй бисквитный корж.

Приготовьте помадку. Из сахара, воды и уксуса сварите сироп. Сняв его с плиты, добавьте масло, лимонный сок, ромовую

эссенцию. Чтобы помадка была розового цвета, влейте в нее малиновый сироп. Когда помадка начнет густеть, покройте ею верх и бока торта.

Украсьте торт «цветами». Из нарезанных соломкой орехов или миндаля сделайте лепестки ромашек, из кружочков цедры — серединки, из зеленого мармелада — листочки. Тонкой струйкой растопленного шоколада нанесите на торт декоративные клетки, края обложите половинками орехов, бока обсыпьте молотыми орехами.

Именинный торт с земляникой

Для теста на коржи: 150 г муки, 100 г крахмала, 250 г маргарина, 250 г сахара, 4 яйца, 0,5 ч. ложки соды, цедра и сок 0,5 лимона.

Для теста на бублики: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны.

Для крема: 4 белка, 200 г сахарной пудры, 2 стакана сметаны, 3 ч. ложки желатина, 2—3 ст. ложки белого десертного вина.

Для украшения: 1 стакан земляники.

Разотрите маргарин с сахаром и яйцами до образования пышной массы, подсыпая смешанную с крахмалом и содой муку. Добавив лимонный сок и цедру, выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и выпекайте в горячей духовке (200°) 45 минут.

Приготовьте бублики. Порубите масло с мукой, добавьте сахар, сметану и замесите тесто. Охладив его, скатайте тонкие валики, которые порежьте на

7—10-сантиметровые пальчики. Соедините концы пальчиков и выпекайте бублики в горячей духовке 15 минут.

Взбейте охлажденную сметану с сахарной пудрой, добавьте взбитые белки, а затем осторожно перемешайте с подавленной земляникой и растворенным в вине желатином. Когда крем загустеет, проложите слой его между двумя частями разрезанного по толщине коржа. Этот же крем выложите горкой поверх торта. Чтобы крем не расплывался, оберните торт «поясом» из пергаментной бумаги и поставьте в холодное место.

Перед подачей на стол бумагу снимите. По краю торта вокруг разместите вертикально бублики, чтобы образовалась волнистая кайма. Горку из крема покройте земляникой.

Пирог с вишнями под белковой пеной

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 2 желтка, 50 г сахара, 2—3 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки сухарей.

Для начинки: 500 г вишен, 500 г сахара, ванилин.

Для белковой пены: 2 белка, 100 г сахара-песка.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, сметану и замесите тесто. Раскатайте, выложите в смазанную жиром форму для торта, наколите вилкой, посыпьте сухарями, положите вишни без косточек, посыпьте сахаром с ванилином и выпекайте в горячей духовке 30 минут. Затем залейте вишни взбитой из белков с сахаром пеной, поставьте пирог в духовку. Выньте, когда пена приобретет золотистый цвет.

Пирог с вареньем

Для теста: 350 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов. 3 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 желток сырого яйца.

Для начинки: варенье из абрикосов, гранат.

На водяной бане разотрите маргарин с сахаром, добавьте желток сырого яйца, протертые через сито желтки сваренных вкрутую яиц, поджаренные и потолченные орехи. Снимите массу с бани, всыпьте муку и замесите тесто. Две трети раскатайте, положите на противень, наколите вилкой, а из остатков теста выложите сверху решетку, смажьте белком и выпекайте в горячей духовке (210—240°) 30 минут. На испеченный пирог в клетки решетки выложите абрикосы из варенья кожицей к пирогу. В каждую половинку положите 2—3 зерна граната.

Клубника в крыжовниковом желе

300 г клубники, 500 г крыжовника, 300 г сахара, 1 стакан сметаны, 50 г сахарной пудры, 3 ч. ложки желатина, 3—4 ст. ложки белого десертного вина.

Крыжовник очистите, вымойте, залейте 3 стаканами воды, сварите и процедите. В отваре растворите сахар, добавьте растворенный в вине желатин, охладите. Как только желе начнет застывать, смешайте его с вымытыми и очищенными от плодоножек ягодами клубники и налейте в бокалы или вазочки. Вынесите на холод. Перед подачей на стол на каждую порцию положите ложку взбитой с сахарной пудрой сметаны или мороженого.

Вишни в карамели с мороженым

500 г вишен, 100 г сахара, 2/3 стакана рома, 600 г мороженого, ванильный сахар.

Из сахара и 1 столовой ложки воды сварите карамель золотисто-коричневого цвета, опустите в нее вишни без косточек. Когда ягоды вберут в себя карамель, посыпьте массу ванильным сахаром.

Разложите мороженое по тарелочкам и положите на каждую порцию вишни в карамели, полейте ромом и подожгите.

Эликсир из кофе

1 ст. ложка молотого натурального кофе, 0,5 л воды, 0,5 л сливок, 250 г сахара, 4 желтка.

Половину кофе залейте холодной водой и поставьте на огонь. Когда поднимется пена, добавьте остальной кофе и половину порции сахара. Закипятите и поставьте на край плиты, плотно накрыв крышкой. Через 10 минут процедите и охладите. Взбейте желтки с оставшимся сахаром. Соедините их с охлажденными сливками и кофе и взбейте до образования пенистой жидкости (сливки можно заменить мороженым). Подайте в широких бокалах.

Клубничный крюшон

1 кг клубники, 300 г сахара, 1 бутылка шампанского.

Клубнику вымойте, очистите от плодоножек, засыпьте в крюшоннице сахаром и поставьте в холодильник. В присутствии гостей влейте в крюшонницу бутылку шампанского или белого десертного вина.

Черешневый напиток

500 г черешен, 100 г сахара, 100 г вишневого ликера, 500 г мороженого, 1,5 л газированной воды.

В большие бокалы или высокие стаканы бросьте по нескольку черешен без косточек, сбрызните их ликером. Добавьте по чайной ложке сахара и по столовой ложке мороженого. Залейте газированной водой. Подайте ложечки и соломинки.

Молочно-абрикосовый коктейль

500 г абрикосов, 2 стакана молока, 2 стакана мороженого, 100 г сахара, пищевой лед.

Абрикосы вымойте, выньте из них косточки, отварите в небольшом количестве воды, протрите через дуршлаг, охладите, добавьте холодное кипяченое молоко, мороженое, сахар. Все взбейте, а затем разлейте в стаканы. Бросьте в каждый кусочек льда.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ОСЕНЬ

Открытый бутербродный торт
Бутерброды с мясным рулетом
Салат из сельди и сельдерея
Фаршированный карп под пивным соусом
Яйца с ветчиной под майонезом
Салат на цветной капусты
Салат на красных помидоров
Салат из лука-порея
Рыба, запеченная со свежими грибами
Картофель, запеченный с сыром
Жаркое с грибами
«Букет» из овощей
Кролик в сухарях
Запеканка из утки и риса с грибным соусом
Сладкий перец, фаршированный мясом и рисом
Компот из слив на красном вине
Яичный крем с фруктами
Торт «Росинка»
Ежевичный торт
Дрожжевой пирог с ореховой начинкой
Ореховые веночки
Шиповниковый напиток

Открытый бутербродный торт

1 круглая булка хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г твердого сыра,

2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка печени трески, зелень петрушки, молоти перец, соль.

Острым ножом снимите с хлеба корку, вырежьте корж толщиной 1,5 см. Намажьте его маслом и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. В центре положите яйцо, белок которого надрежьте, разделив на 6—8 частей, чтобы образовался цветок. Вокруг выложите нарезанную кусочками печень трески, сбрызнутую лимонным соком. Края коржа посыпьте крупно рубленными яйцами, посолите и поперчите их.

Бутербродный торт украсьте листочками петрушки и поставьте на несколько часов в холодильник. Подайте, не нарезая.

Бутерброды с мясным рулетом

1 булка хлеба, 150 г рулета, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 1 ч. ложка горчицы, 3 ст. ложки тертого хрена, 3 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, несколько помидоров и огурцов, зелень укропа.

Творог разотрите с маслом и горчицей. Этой массой намажьте ломтики булки, сверху наискось положите скатанный в трубку тонкий кусочек рулета. По одну сторону рулета выложите на бутерброд смешанный с майонезом хрен, по другую — кружочки помидоров и огурцов. Посыпьте бутерброды мелко рубленным яйцом и зеленью укропа.

Салат из сельди и сельдерея

3 сельди, 2 слегка отваренных сельдерея, 500 г отварного картофеля, 2 малосольных огурца, 2 луковицы, 2 яблока, 1 банка майонеза, 2—3 стручка красного сладкого перца, зелень сельдерея, молотый перец, соль.

Филе сельдей, картофель, огурцы нарежьте кубиками, соедините с натертыми на крупной терке яблоками и сельдереем, смешайте с майонезом, посолите и поперчите.

Подайте в салатнице, украсив кольцами красного сладкого перца и лука, зеленью сельдерея.

Фаршированный карп под пивным соусом

2 кг карпа, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 50 г булки, 1 стакан красного сухого вина, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки,

1—2 лавровых листа, 300 г маринованных грибов, 5 горошин черного перца, чеснок, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 стакан красного сухого вина, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан рыбного отвара, сахар, молотый перец, соль.

Для фарширования выберите как можно более крупные рыбины. Очистите, выпотрошите, вымойте их, натрите солью и чесноком и оставьте на несколько часов. С рыбин меньшего размера, предназначенных для начинки, снимите кожу, удалите кости. Молоки разотрите, соедините с рубленым филе, замоченной в молоке и отжатой булкой, желтками, 1 столовой ложкой масла, нарезанной зеленью петрушки, посолите, поперчите, разотрите до образования однородной массы, добавьте взбитые белки и хорошо перемешайте. Приготовленной начинкой нафаршируйте целые рыбины, положите их в низкую широкую кастрюлю, влейте отвар, приготовленный из овощей, рыбьих голов, костей, кожи и специй, а также вино, положите 1 столовую ложку масла и тушите 1—2 часа на слабом огне, все время поливая рыбу отваром.

Из масла и муки приготовьте зажарку, разведите ее рыбным отваром, процедите через сито, влейте вино, заправьте солью, перцем, сахаром по вкусу, доведите до кипения и сразу залейте рыбу.

Когда кушанье остынет, положите на края блюда маринованные грибы, украсьте зеленью петрушки.

Яйца с ветчиной под майонезом

5 сваренных вкрутую яиц, 300 г нежирной ветчины, 2/3 банки майонеза, 0,5 стакана сметаны, 1—2 ст. ложки тертого хрена, 200 г зеленого горошка, соль.

Яйца разрежьте на четыре части, заверните каждую в тонкий ломтик ветчины и сложите на продолговатое блюдо. Майонез, сметану и хрен хорошо перемешайте, посолите и полейте смесью каждую порцию. Между рулетиками из ветчины положите зеленый горошек.

Салат на цветной капусты

1 кг цветной капусты, 100 г очищенных грецких орехов, 3—4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, сахар, соль.

Цветную капусту поварите 10—15 минут в подсоленной и подслащенной воде. Крупно дробленные орехи смешайте с майонезом, сметаной и залейте смесью разобранную на соцветия охлажденную капусту.

Подайте в салатнице, украсив листочками петрушки.

Салат на красных помидоров

1 кг мелких помидоров, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, зелень укропа, молотый перец, сахар, соль.

Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу, выложите в салатницу. Полейте растительным маслом, растертым с горчицей, сахаром, солью и перцем, посыпьте нарезанным зеленым луком, зеленью укропа.

Салат из лука-порея

3 больших лука-порея, 2 яблока, 0,5 стакана сметаны, сахар, соль.

Лук-порей, сняв с него верхние листочки, вымойте, разрежьте вдоль, нарежьте полукружьями, опустите на несколько минут в кипяток, слейте воду, посолите. Яблоки вымойте, натрите вместе с кожурой на крупной терке, соедините с луком-пореем, посыпьте сахаром, полейте сметаной и перемешайте. Салат выложите в глубокую стеклянную тарелку.

Рыба, запеченная со свежими грибами

2—3 кг рыбы, 5—8 грибов (боровики или шампиньоны), 2—3 луковицы.

100 г булки, 3—4 ст. ложки маргарина, 3 яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Рыбу (карп, судак, щука) очистите, выпотрошите, вымойте, посолите. Приготовьте начинку. Для этого перебранные и вымытые свежие грибы нарежьте соломкой, потушите в маргарине с мелко нарезанным луком, соедините с желтками, добавьте рыбные молоки, зелень петрушки, замоченную в молоке и хорошо отжатую булку, взбитые в пену белки, соль и перец по вкусу. Массу хорошо перемешайте и нафаршируйте рыбу. Головы без жабер также нафаршируйте. Положите рыбу на смазанную маргарином сковороду или противень, накройте пергаментной бумагой и запекайте в горячей духовке, часто поливая жиром. Когда рыба зарумянится, можно полить ее подсоленной сметаной.

Осторожно выложите рыбу на продолговатое блюдо, обложите картофелем, запеченным с сыром, украсьте зеленью петрушки.

Картофель, запеченный с сыром

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 100 г острого твердого сыра, 2 ст. ложки сухарей, соль.

Продолговатые средней величины картофелины очистите, вымойте, оботрите полотенцем и надрежьте до половины полосками шириной 1 см. Выложите на смазанный жиром противень и запекайте в горячей духовке. Через 15—20 минут положите на каждую картофелину кусочек масла, посыпьте солью, сухарями и натертым на мелкой терке сыром. Когда сыр зарумянится, выньте картофель из духовки.

Жаркое с грибами

1 кг говядины, 2—3 луковицы, 500 г свежих грибов, 200 г маргарина, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки муки, 1 кг картофеля, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, срежьте с него пленку, нарежьте ломтиками поперек волокон и отбейте. Если порции слишком большие, разделите каждую на две части (они должны быть величиной с пол-ладони), натрите растолченным с солью чесноком, обваляйте в муке и обжарьте на сильном огне. В жиру, который остался после жаренья, потушите нарезанный кружочками лук и грибы. В гусятницу положите 2 столовые ложки маргарина, выложите слой нарезанного кружочками картофеля, на него — грибы с луком, затем мясо, снова картофель и грибы с луком. Посыпьте слои перцем, картофель посолите. Влейте 1 стакан воды и тушите на слабом огне 1 час. Затем влейте сметану и встряхните гусятницу, чтобы сметана стекла на дно. Через 5—10 минут снимите с огня.

К жаркому приготовьте «букет» из овощей.

«Букет» из овощей

1 головка цветной капусты, 2—3 лука-порея, 300 г спаржевой фасоли, сельдерей, уксус, сахар, соль.

Цветную капусту очистите от листочков и залейте на некоторое время холодной водой, слегка подкисленной уксусом. Затем опустите капусту в подсоленный и слегка подслащенный кипяток и держите на слабом огне 15—20 минут, следя за тем, чтобы она не переварилась. Осторожно выньте капусту шумовкой на большую тарелку. В той же воде отварите очищенные от волокон стручки фасоли, затем лук-порей (без листьев) и очищенный сельдерей. Вокруг цветной капусты выложите сваренные стручки фасоли, лук-порей и сельдерей (лук-порей предварительно следует разрезать на половинки, сельдерей порезать кубиками).

В салат можно добавить половинки груш из компота, абрикосы и сливы. Отдельно подайте майонез, уксус или кружочки лимона.

Кролик в сухарях

1 тушка кролика, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, сухари, растительное масло, уксус, соль.

Залейте тушку кролика на сутки подсоленной водой с 1 столовой ложкой уксуса. Затем разрежьте на порции, обсушите, посолите, обваляйте в муке, обмакните в яично-молочную смесь, посыпьте сухарями и обжарьте в большом количестве растительного масла или другого жира. Сложив обжаренные порции в посуду и добавив масло, поставьте мясо в нагретую духовку и доведите до готовности. Не накрывайте.

На круглое блюдо выложите горкой нарезанный соломкой жареный картофель, обложите порциями кролика, украсьте листочками петрушки. Отдельно подайте тушеную морковь, малосольные огурцы.

Запеканка из утки и риса с грибным соусом

1 тушка утки, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 луковица, 3 стакана риса, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сухарей, 4—5 горошин черного перца, зелень укропа, соль.

Для соуса: 300 г свежих грибов (боровики, шампиньоны), 50 г маргарина, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, петрушка, соль.

Утку нарежьте порциями, положите в кастрюлю вместе с овощами, перцем, залейте водой так, чтобы она только покрыла мясо, посолите и варите на слабом огне до мягкости.

Рис промойте в нескольких водах, залейте водой и доведите до кипения. Отцедите, залейте бульоном с утки, добавьте 150 г масла и поставьте на 10 минут в духовку. Не перемешивайте. Мясо утки отделите от костей, нарежьте кубиками, смешайте с нашинкованной морковью, рисом, зеленью петрушки. Кастрюлю смажьте маслом, посыпьте сухарями, посередине положите жестяную форму, чтобы запеканка имела углубление. Выложите в кастрюлю приготовленную смесь. Запекайте в горячей духовке 45 минут.

Опрокинув кастрюлю, выложите запеканку на круглое блюдо, украсьте зеленью петрушки и укропа. Грибы из соуса положите в углубление, а соус подайте отдельно.

Чтобы приготовить соус, грибы вымойте, нарежьте соломкой и потушите с маргарином, время от времени подливая холодную воду. Когда грибы будут готовы, влейте смешанную с мукой сметану, посолите и несколько минут прокипятите, затем добавьте зелень петрушки.

Соус можно подавать горячим к различным мясным блюдам.

Сладкий перец, фаршированный мясом и рисом

1 кг больших стручков сладкого перца, 1 стакан сметаны, 1 стакан томатного сока, зелень петрушки, сахар, соль.

Для начинки: 2 стакана риса, 300 г жирной свинины, 2—3 луковицы, зелень петрушки и укропа, молотый перец, соль.

Стручки сладкого перца вымойте, отрежьте верхушки, выньте семена, положите на 2—3 минуты в кипящую подсоленную воду и выложите на сито.

Перебранный и промытый рис залейте 4 стаканами горячей воды, доведите до кипения, снимите с плиты и накройте, чтобы «дошел». Мясо мелко нарежьте и пожарьте вместе с луком. Когда лук потушится, добавьте нарезанную зелень петрушки и укропа, посолите, поперчите и смешайте с рисом.

Приготовленной начинкой наполните стручки, сложите их в широкую кастрюлю, влейте воду или бульон на 1/3 объема, занимаемого перцем, и варите 30—40 минут. Затем влейте смешанную с томатным соком сметану, заправьте солью, сахаром, закипятите и снимите с огня.

Подайте перец горячим, украсив зеленью петрушки.

Компот из слив на красном вине

1 кг слив венгерка, 300 г сахара, 1 стакан красного вина, 1,5 л воды.

Из воды, сахара и вина сварите сироп. Сливы вымойте, залейте горячим сиропом и варите на слабом огне до готовности.

Охлажденный компот подайте в стеклянном кувшине.

Яичный крем с фруктами

4 яйца, 100 г сахара, 200 г сливок, 1 апельсин, фрукты из компота, сок и цедра 0,5 лимона, 2 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки белого сухого вина.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте лимонный сок и цедру, взбитые белки, сливки, растворенный в вине желатин и перемешайте. Охладите.

Приготовленным кремом залейте разложенные в низких широких вазочках нарезанные фрукты.

Торт «Росинка»

Для песочного теста: 300 г муки, 250 г маргарина, 50 г сахара, сок и цедра 0,5 лимона.

Для шоколадного теста: 150 г муки, 6 яиц, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 50 г шоколада.

Для крема: 300 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 4 желтка, 150 г сахара, 100 г шоколада, 1 ст. ложка коньяка.

Для начинки: 400 г абрикосового джема.

Для украшения: мармелад, мандарины, шоколад.

Приготовьте песочное тесто. Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, лимонную цедру и сок, несколько столовых ложек воды, замесите тесто и поставьте его в холодное место. Через час перемесите и разделите на три части. Раскатайте коржи, положите в форму для торта, выстланную промасленной бумагой, наколите вилкой и выпекайте в горячей духовке (240°) по 15—20 минут каждый.

Для шоколадного теста масло разотрите с сахаром, добавляя постепенно по желтку и понемногу подсыпая муку, смешайте со взбитыми белками и натертым шоколадом.

Наполните тестом смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и пеките в горячей духовке (200°) 25—30 минут.

Пока испеченные коржи остывают, приготовьте крем. Желтки разотрите с сахарной пудрой и взбейте над паром. Когда масса начнет густеть, снимите ее с плиты, охладите, добавьте растертое масло, разогретый шоколад, коньяк, смешайте с крупно дробленными орехами и охладите.

На песочный корж положите половину абрикосового джема, накройте шоколадным коржом, смажьте его оставшимся джемом и положите сверху третий песочный корж. Верх и бока торта смажьте кремом. Бока обсыпьте тертым шоколадом, а верх украсьте нарезанным соломкой разноцветным мармеладом и сваренными в сиропе дольками мандарина.

Ежевичный торт

Для теста: 400 г муки, 200 г маргарина, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных лесных орехов, 3 желтка, 150 г сахара.

Для начинки: 6 белков, 150 г сахара, 3—5 ст. ложек ежевичного варенья.

Для украшения: свежая ежевика.

Жир порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, молотые орехи, замесите тесто и поставьте его в холодное место на 1 час. Сформуйте из теста четыре коржа, причем не раскатывая, а расправляя пальцами. Кладите коржи поочередно в форму для торта, выстланную промасленной бумагой, и выпекайте в горячей духовке (240°) 10— 15 минут каждый. Вынимайте из формы осторожно, вместе с бумагой, чтобы не покрошились. Когда остынут, проложите между тремя коржами слой ежевичного варенья, смешанного со взбитыми белками. Начинкой смажьте верх и бока торта.

Торт посыпьте крошкой измельченного четвертого коржа, украсьте свежей ежевикой.

Дрожжевой пирог с ореховой начинкой

Для теста: 500 г муки, 100 г маргарина, 50 г дрожжей, 2 ст. ложки молока, 2—3 ст. ложки сметаны, 3 желтка, 1 белок, 100 г сахара, цедра 1 лимона.

Для начинки: 400 г вишневого джема, 150 г очищенных грецких орехов,

2 ст. ложки сухарей, 2 белка, 150 г сахара.

Маргарин порубите с мукой, влейте разведенные в теплом молоке дрожжи, растертые с сахаром желтки, цедру, сметану и замесите пышное тесто. Две трети теста раскатайте, положите на смазанный жиром противень, наколите вилкой, намажьте джемом, сверху выложите массу из взбитых с сахаром белков, смешанную с молотыми орехами и сухарями. Оставшееся тесто нарежьте узкими полосками и сделайте из них решетку на пироге. Смажьте белком и выпекайте в горячей духовке (210—220°) 35—40 минут.

Холодный пирог нарежьте квадратами, посыпьте сахарной пудрой с ванилином и подайте на стол.

Ореховые веночки

Для теста: 400 г муки, 150 г маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, 2 желтка сырых яиц, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для помадки: 250 г сахарной пудры, 1 белок, 0,5 ч. ложки сливочного масла, сок 0,5 лимона, 150 г дробленых грецких орехов.

Маргарин порубите с мукой, просеянной с содой, добавьте сахар, желтки, яйцо, сметану и замесите тесто. Раскатайте на посыпанной мукой доске, вырежьте стаканом кружки, а внутри них большой рюмкой — отверстия. Выложите образовавшиеся веночки на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке 10—15 минут. Взбитую из белков и сахарной пудры пену смешайте с растертым маслом и лимонным соком. Приготовленной помадкой смажьте еще теплые веночки, посыпьте их дробленными орехами, выложите на противень и подсушите в духовке.

Шиповниковый напиток

500 г шиповника, 50 г изюма, 500 г сахара, 2,5 л воды.

Залейте вымытые плоды шиповника 2 л горячей кипяченой воды. Когда остынет, добавьте изюм и сваренный из сахара и 0,5 л воды сироп. Сосуд накройте и поставьте в холодное место.

Напиток можно пить через 2—3 дня.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ЗИМА

Бутерброды «Ассорти» из сыра
Салат из фасоли с маринованной сельдью
Яйца фаршированные маринованными грибами
Смешанный холодец
Запеченная свинина с тмином
Свекла с хреном
Паштет из телячьей печени
Овощной салат в яблоках
Львовский салат
Карп в пивном соусе
Запеченный заяц
Мясной рулет с колбасой
Картофельное шоре
Буженина, запеченная в тесте
Капуста, тушенная с яблоками
Говядина, фаршированная хреном
Утка с черносливом
Абрикосовый мусс
Фруктовый салат с вином
Торт «Наполеон»
Ореховый торт на вафлях
Бакалейный кекс
Тертый пирог с вареньем
Фруктовый пирог под белковой пеной
Чайный пунш
Молочно-вишневый коктейль
Лимонно-яблочный крюшон
Зимний черешневый крюшон

Бутерброды «Ассорти» из сыра

Твердый сыр, охотничья колбаса, ветчина, маринованные сливы, вишни из компота, красный маринованный сладкий перец, свежая клюква, маринованные грибы, копченая сельдь, свежие яблоки, мандарины, лимоны, маслины и т. д.

Сыр нарежьте небольшими кубиками. На них, дав волю своей фантазии, наколите пластмассовые или деревянные палочки с набором фигурно нарезанных компонентов. Для примера предлагаем такие варианты:

1. Колбаса, огурец, красный сладкий перец.
2. Ветчина, половинка сливы.
3. Колбаса, огурец, красный сладкий перец, ягода клюквы.
4. Сардина, маринованный гриб.
5. Сельдь, маслина.
6. Лимон, сельдь.
7. Яблоко, мандарин.
8. Орех, вишня, слива.
9. Две вишни из компота, ягода клюквы.

Приготовьте бутерброды перед самой подачей на стол и выложите их на стеклянную тарелку.

Салат из фасоли с маринованной сельдью

1 стакан вареной белой фасоли, 2 соленых огурца, 1—2 кислых яблока, 1 луковица, 1 стручок маринованного сладкого перца, 2—3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 2—3 сельди, соль.

Для маринада: 2 луковицы, 1 ч. ложка уксуса, 0,5 ч. ложки сахара, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца.

Сельди замаринуйте за 2—3 дня до приема гостей. Сначала вымочите их в чае, выпотрошите, нарежьте порциями и вместе с кружочками лука сложите в банку. Из уксуса, 2 стаканов воды, сахара и специй сварите маринад и охладите его. С молок сельдей снимите пленку, разотрите их с 1 чайной ложкой растительного масла, добавьте в маринад и размешайте. Сложенные в банке сельди залейте маринадом.

Огурцы нарежьте кубиками, сладкий перец — соломкой, яблоки натрите на крупной терке. Продукты соедините, добавьте фасоль, мелко нарезанный лук, растертый с горчицей майонез, посолите по вкусу.

Выложите салат горкой на тарелку, украсьте кружочками сладкого перца. Вокруг салата положите кусочки маринованной сельди и лук из маринада.

Яйца фаршированные маринованными грибами

5 сваренных вкрутую яиц, 1 ст. ложка сметаны, 100 г маринованных грибов, зелень петрушки, сахар, соль.

Яйца разрежьте вдоль на половинки и осторожно выньте желтки. Разотрите их со сметаной в однородную массу, добавьте рубленые грибы, заправьте солью и сахаром по вкусу. Получившейся массой наполните с горкой белки. На каждое яйцо положите листочек петрушки.

Смешанный холодец

1 кг свиной голени, 1 свиная ножка, 500 г говяжьей голени, 0,5 тушки петуха (гуся или утки), 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 2 луковицы, 2—3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г зеленого горошка, 5—6 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Ножку и голень осмолите, очистите и вымойте. Ножку разрежьте вдоль пополам, голень и птицу порубите, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы уровень ее был на 2—4 см выше мяса, и поставьте на огонь. Когда начнет закипать, соберите пену, добавьте овощи, специи, посолите и варите на очень слабом огне до тех пор, пока мясо не станет отделяться от костей (3—4 часа). Когда бульон отстоится, соберите с него жир и слейте. На дно чашек или небольших мисок положите по кружочку яйца, вокруг него — консервированный зеленый горошек, фигурно нарезанную вареную морковь и зелень петрушки. Каждую порцию украсьте по-разному. Отделите мясо от костей, большие куски порежьте, положите в чашки. Заправьте бульон толченым чесноком, солью, перцем по вкусу, процедите, налейте в чашки и поставьте в холодное место.

Перед подачей на стол осторожно обведите холодец в чашках острым ножом и, перевернув, выложите на круглое блюдо. Края блюда украсьте листочками петрушки. Если холодец залить в красивые керамические мисочки, его можно подать на стол прямо в них. К холодцу подайте уксус и хрен.

Запеченная свинина с тмином

2 кг свинины, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г свиного жира, горчица, тмин, хрен, соль.

Мясо смажьте горчицей и оставьте на 2 часа в холодильнике. Затем посолите и положите вместе с нарезанным луком в посуду с горячим жиром. После того как мясо слегка обжарится, посыпьте его тмином, влейте 0,5 стакана воды и запекайте в горячей духовке, часто поливая выделяющимся соком.

Запеченное мясо охладите, нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон и выложите на продолговатое блюдо. Украсьте настроганным хреном, кружочками яиц. К кушанью подайте свеклу с хреном, маринованные грибы, огурцы, сливы.

Свекла с хреном

1 кг свеклы, 150 г хрена, сахар, уксус, тмин, соль.

Вымытую свеклу с кожурой сварите или испеките в духовке. Когда остынет, натрите на мелкой терке, соедините с натертым хреном, заправьте солью, уксусом, сахаром по вкусу, всыпьте щепотку тмина и перемешайте. Через час-два попробуйте на вкус и, если нужно, добавьте уксус или лимонный сок.

Готовый салат выложите в банку, храните плотно закрытым. Подайте на стол в маленьких салатницах.

Паштет из телячьей печени

1 кг телячьей печени, 500 г телятины, 300 г жирной свинины, 100 г сала, 3 яйца, 100 г булки, 1 луковица, 1 петрушка, 1 лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, соль.

Печень, сняв с нее пленку, залейте на 2—3 часа молоком. Телятину, свинину, овощи потушите в небольшом количестве воды. Когда телятина станет мягкой, добавьте специи, сало, нарезанную кусками печень и продолжайте тушить 15—20 минут. В соусе, образовавшемся при тушении, замочите черствую булку. Мясо, овощи, булку трижды пропустите через мясорубку, вбейте яйца, посолите (паштет должен быть недосоленным) и тщательно перемешайте до образования пышной массы. Сало нарежьте соломкой и выложите им дно и стенки формы, размещая кусочки на равных расстояниях. Заполните массой ¾ формы и запекайте 30 минут в горячей духовке.

Охладив, выложите паштет на круглое блюдо. Для украшения можно использовать кружочки сваренных вкрутую яиц, майонез.

Овощной салат в яблоках

6—8 красных яблок средней величины, 300 г зеленого горошка, 1 слегка отваренный корень сельдерея, 2—3 ст. ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, черный молотый перец, соль.

Яблоки разрежьте пополам поперек. Выньте из половинок мякоть так, чтобы образовались достаточно глубокие мисочки. Очистите мякоть от зерен, порубите, смешайте с зеленым горошком, нарезанным сельдереем, майонезом, заправьте перцем, солью и выложите горкой в яблочные мисочки. Посыпьте мелко рубленным яйцом, украсьте полосками красного перца или перьями зеленого лука.

Львовский салат

1 кг лука, 6 сваренных вкрутую яиц, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, зелень сельдерея, сахар, соль.

Для маринада: 0,5 стакана уксуса, 1 лавровый лист, 2—3 горошины душистого перца, 0,5 ч. ложки сахара.

Из уксуса, специй, сахара и 2 стаканов воды сварите маринад, добавьте мелко нашинкованный лук и держите на слабом огне 15—20 минут. Лук должен стать прозрачным, но не мягким. Откиньте его на дуршлаг, охладите. В лук добавьте рубленые яйца, сметану, майонез, заправьте сахаром, солью, перемешайте и выложите горкой в салатницу. Украсьте «ромашкой» из яйца, разрезав белок вдоль на несколько частей-лепестков и сделав из половинки желтка серединку. По краям разложите зелень сельдерея или петрушки.

Карп в пивном соусе

2 кг карпа, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 л пива, 0,5 стакана белого сухого вина, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 лавровый лист, 6 горошин черного перца, сахар, молотый перец, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, вымойте, разрежьте на порции, посолите. Из рыбьих голов и хвостов, овощей, специй и небольшого количества воды приготовьте отвар. Муку поджарьте в маргарине, влейте процеженный отвар, пиво, добавьте протертый через сито лук из отвара, вино, хорошо поперчите, заправьте сахаром по вкусу. В соус опустите рыбу и тушите до готовности. Если соус будет выкипать, подлейте отвар.

Перед подачей на стол выложите рыбу на продолговатое блюдо, полейте соусом, украсьте листочками петрушки.

Запеченный заяц

1 тушка зайца, 300 г сала, 2 ст. ложки свиного жира, молотый перец, соль.

Для маринада: 2 стакана красного сухого вина, 1 морковь, 1 петрушка, 2—3 горошины душистого перца, 1 — 2 лавровых листа, по 0,5 ч. ложки сахара и соли.

Тушку зайца залейте на 1—2 дня маринадом, приготовленным из вина, специй, сахара и нарезанных кружочками овощей. Затем мясо разрежьте на порции, посолите, нашпигуйте кусочками сала, посыпьте молотым перцем, положите в растопленный жир и запекайте в горячей духовке до образования румяной корочки, время от времени поливая выделяющимся соком и маринадом.

Перед подачей на стол выложите мясо на блюдо и украсьте вареньем из брусники. На гарнир подайте отварные рожки и салат «Косовский».

Мясной рулет с колбасой

2 кг молодой говядины, 500 г постной колбасы, 2 ст. ложки жира, 3 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молока, 2 зубка чеснока, молотый перец, соль.

Пласт мяса хорошо отбейте, посолите и поперчите. К взбитым белкам добавьте желтки, муку, молоко, посолите и осторожно перемешайте. Затем вылейте на сковородку с горячим жиром и поджарьте омлет. Накройте им всю поверхность мяса, сверху посередине положите очищенную и натертую чесноком колбасу, сверните рулет и перевяжите его толстой белой ниткой. Смажьте рулет жиром, положите на противень или в гусятницу и запекайте в горячей духовке 1,5—2 часа, часто поливая выделяющимся соком. Если понадобится, подлейте холодную воду.

Перед подачей на стол удалите нитку, нарежьте рулет кружочками, выложите на продолговатое блюдо. К рулету подайте картофельное пюре и маринованные овощи.

Картофельное пюре

1,5 кг картофеля, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата, 1 желток сырого яйца, зелень петрушки, соль.

Очищенный картофель хорошо вымойте. Большие картофелины разрежьте пополам. Сложите в кастрюлю, залейте горячей водой на 3/4 объема, занимаемого картофелем, посолите и варите до готовности на сильном огне в закрытой посуде. Слив воду, картофель потолките, добавляя горячее молоко, и разотрите с маслом до образования пышной массы. Разделите ее на три части. Ложкой, смоченной в горячей воде, выложите сначала белое, затем закрашенное желтком желтое и наконец смешанное с томатом розовое пюре. Посыпьте картофельную пирамиду зеленью петрушки.

Буженина, запеченная в тесте

3—4 кг свинины, 100 г соли, 5—6 горошин душистого перца, 3—4 лавровых листа, корень хрена.

Для теста: 1 кг ржаной муки.

Свинину натрите солью, обложите горошинами перца, лавровыми листьями, положите в миску и накройте. Держите день в теплом месте, а когда мясо пустит сок, поставьте на 2—3 дня в холодильник. Время от времени мясо переворачивайте. После маринования вымойте его и обсушите полотенцем. Из муки и воды замесите некрутое тесто, разделите его на две части и раскатайте. Один пласт расстелите на противне, сверху положите мясо, накройте другим пластом, края защипайте и запекайте 2 часа в горячей духовке. С запеченного мяса снимите тесто. Нарежьте буженину крупными кусками, выложите на блюдо, посыпьте тертым хреном.

На гарнир приготовьте отварной картофель и тушеную с яблоками капусту.

Капуста, тушенная с яблоками

1 кг капусты, 2—3 яблока, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка маргарина, 1 ч. ложка муки, сахар, соль.

Капусту нашинкуйте как можно мельче, влейте немного горячей воды, добавьте маргарин и тушите в открытой посуде. Когда капуста станет мягкой, всыпьте натертые на крупной терке винные яблоки. Тушеную капусту заправьте сахаром и солью по вкусу, залейте растертой с мукой сметаной, прокипятите. Чтобы капуста была острее, можно добавить лимонную кислоту.

Говядина, фаршированная хреном

1,5 кг говядины, 100 г маргарина, 2 луковицы, 0,5 стакана уксуса, зелень петрушки, соль.

Для начинки: 3—4 сушеных гриба, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки сухарей, 1 корень хрена, сахар, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана грибного отвара, 1 ч. ложка муки, соль.

Приготовьте начинку. Вымытый и очищенный хрен натрите на мелкой терке, добавьте отваренные в небольшом количестве воды и порубленные грибы, сухари, 1 сырое яйцо, сахар, посолите, поперчите по вкусу и перемешайте. Начинка должна быть густой.

Мясо порежьте на пласты, положите начинку, заверните их в рулетики, перевяжите ниткой и поставьте запекаться в горячую духовку, поливая время от времени растопленным жиром. Как только мясо зарумянится, добавьте нарезанный кружочками лук, 0,5 стакана воды и тушите на слабом огне в закрытой посуде до готовности.

Перед подачей на стол рулетики выложите на продолговатое блюдо, украсьте зеленью петрушки.

В соус, в котором тушилось мясо, влейте растертую с мукой сметану, грибной отвар. Посолите, перемешайте и доведите до кипения. Подайте соус отдельно.

Утка с черносливом

1 тушка утки, 500 г чернослива, соль.

Тушку утки вымойте, посолите и нафаршируйте хорошо вымытым черносливом без косточек. Частью чернослива обложите утку в гусятнице, влейте 0,5 стакана воды и запекайте в горячей духовке 1 час. Утку следует периодически переворачивать и по мере необходимости подливать в гусятницу холодную воду.

Запеченную утку нарежьте порциями. Подайте, обложив черносливом и кружочками жареного картофеля.

Абрикосовый мусс

6 белков, 200 г сахара, 400 г абрикосов из. компота, 1 лимон, 3 ч. ложки желатина, вафли.

Взбейте белки до образования пены, затем, не переставая взбивать, постепенно, по столовой ложке, всыпьте сахар. Лимонную цедру и сок соедините с замоченным в компоте и разогретым на пару желатином и слегка перемешайте с мелко нарезанными абрикосами и белковой пеной. Массу выложите в стеклянные тарелочки. Сверху положите целый абрикос.

Мусс приготовьте заранее, чтобы хорошо застыл. Подайте к нему нарезанные треугольниками вафли.

Фруктовый салат с вином

200 г сушеных абрикосов, 200 г чернослива, 2—3 яблока, 2 лимона, 1/4 стакана белого десертного вина, 500 г мороженого, сахарная пудра, орехи.

Абрикосы и чернослив вымойте, залейте на ночь теплой кипяченой водой. На следующий день нарежьте соломкой, соедините с натертыми на крупной терке яблоками и дольками лимона. Можно добавить нарезанные кубиками апельсины, ананасы или бананы. Массу перемешайте, сбрызните вином, выложите в салатницу, посыпьте сахарной пудрой и дроблеными орехами, сверху выложите горкой мороженое.

Торт «Наполеон»

Для теста: 400 г муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка уксуса.

Для крема: 150 г маргарина, 200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 50 г шоколада, 2—3 желтка, 1 стакан молока.

Из 300 г муки (2 стакана), яйца, уксуса и молока замесите пышное тесто. Маргарин порубите с остатками муки и домесите рукой. Пышное тесто раскатайте, положите на него комом тесто с маргарином, сверните нижний пласт конвертом, заворачивая ком, и слегка раскатайте от себя, подсыпая муку. Сложите тесто втрое, оставьте на 15— 20 минут в холодном месте. Повторите эту операцию 3—4 раза. Разделите тесто на четыре части. Из трех раскатайте коржи, наколите их вилкой и пеките каждый в горячей духовке около 15 минут. Четвертую часть теста раскатайте, выложите в форму для торта и нарежьте тонкими пальчиками. Также выпекайте их в духовке.

Приготовьте крем. Поджарьте муку с маргарином до золотистого цвета. Влейте холодное молоко, размешайте. Когда масса начнет густеть, постепенно добавляйте сгущенное молоко и растертые желтки, все время помешивая. Через 2—3 минуты снимите с огня и охладите. Половину крема оставьте белым, а половину закрасьте разогретым шоколадом.

Между остывшими коржами проложите слои крема — сначала белого, а потом шоколадного. Верх торта обсыпьте сахарной пудрой, затем выложите горкой крем и воткните в него пальчики. Бока смажьте кремом и обсыпьте крошкой из пальчиков.

Ореховый торт на вафлях

2 вафли.

Для крема: 200 г очищенных грецких орехов, 400 г сахара, 250 г сливочного масла, 200 г меда, 2 ст. ложки какао, ванилин.

Для помадки: 200 г сахара, 1 стакан сливок, ванилин.

Для украшения: мармелад, шоколад.

Из сахара, меда, какао и 0,5 стакана воды сварите сироп. Добавив молотые орехи и ванилин, варите, все время тщательно перемешивая. Охлажденную массу смешайте с растертым маслом. Тонкий слой получившегося крема проложите между вафлями.

Сахар и сливки (молоко) закипятите (кипятить следует в высокой посуде), непрерывно растирая. Сняв с плиты, добавьте ванилин и продолжайте растирать. Как только помадка начнет густеть, вылейте ее на торт и разровняйте смоченным в горячей воде ножом. Для украшения используйте фигурно нарезанный мармелад или натертый на крупной терке шоколад.

Бакалейный кекс

300 г муки, 5 яиц, 250 г сахара, 250 г маргарина, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г чернослива, 100 г сушеных абрикосов, 100 г фиников, 100 г варенья без сиропа, 2 ст. ложки водки, 0,5 ч. ложки соды, цедра 1 лимона, ванилин.

Маргарин разотрите с сахаром, ванилином и цедрой до образования пышной массы, постепенно, по одному, добавляя яйца и по ложке подсыпая просеянную муку с содой. Все это соедините с нарезанными соломкой и посыпанными мукой фруктами, орехами, вареньем, влейте водку и перемешайте. Приготовленной массой наполните смазанные жиром и посыпанные сухарями узкие формы. Выпекайте в духовке при температуре 190—200° 45 минут. Когда кексы зарумянятся, накройте их сбрызнутой водой бумагой. Вынимайте из форм остывшими.

Тертый пирог с вареньем

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 2 желтка, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: 1 стакан варенья, 2 белка.

Маргарин порубите с мукой, просеянной с содой, добавьте желтки, сахар и замесите крутое тесто. Поставьте его на ночь в холодное место. Две трети теста натрите на крупной терке над смазанным жиром и посыпанным сухарями противнем, сверху положите варенье, на варенье — взбитые белки, а затем оставшееся натертое тесто.

Выпекайте в горячей духовке (200—240°) 30 минут. Корж еще горячим нарежьте квадратами и посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Фруктовый пирог под белковой пеной

Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 50 г сахара, 3 желтка.

Для начинки: 500 г яблок, 1 апельсин, 1 лимон, 300 г сахара.

Для белковой пены: 3 белка, 150 г сахарной пудры, 100 г очищенных грецких орехов.

Масло и маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки и замесите тесто. Чтобы оно было более вязким, можно добавить 1 — 2 столовые ложки холодной воды. Поставьте тесто на 1 — 2 часа в холодное место, затем раскатайте, положите в форму для торта, наколите вилкой и выпекайте в горячей духовке 30 минут.

Очищенные яблоки, лимон и апельсин с кожурой натрите на крупной терке. Из сахара и 1 — 2 столовых ложек воды приготовьте сироп и варите в нем фрукты до тех пор, пока они не станут прозрачными. Фруктовым джемом намажьте горячий корж, покройте его пеной из взбитых с сахарной пудрой белков, посыпьте крупно дробленными орехами и поставьте в теплую духовку (180°). Выньте, когда пена приобретет золотистый цвет.

Готовый пирог нарежьте треугольниками и подайте на подставке для торта.

Чайный пунш

1 л крепкого чая, 100 г сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон.

Горячий чай соедините с сахаром, лимонным соком, подогретым вином и размешайте. Перелейте в керамический кувшин и подайте на стол. Края чашек украсьте нарезанной треугольниками лимонной кожурой.

Молочно-вишневый коктейль

400 г вишен из компота, 150 г сахара, 3 стакана молока, 0,5 стакана коньяка.

Из половины вишен выньте косточки, добавьте сахар, молоко, коньяк и взбейте до образования пены, держа сосуд со смесью в холодной воде или на снегу.

Налейте напиток в высокие стаканы, в каждый бросьте несколько вишен с косточками. К коктейлю подайте соломинки и чайные ложки.

Лимонно-яблочный крюшон

2 лимона, 100 г сахара, 0,5 стакана коньяка, 1,5 л яблочного сока.

Нарежьте лимон кружочками и засыпьте вечером накануне приема сахаром. Утром влейте коньяк, а через 3— 4 часа — яблочный сок. Хорошо охладите.

Налейте в узкие бокалы. Края бокалов украсьте кружочками лимона.

Зимний черешневый крюшон

1 л консервированного компота из черешен, 1 бутылка белого сухого вина, 1 бутылка коньяка, 1 л газированной воды, сахарный сироп.

В компот влейте вино, коньяк и оставьте на 1 час в холодном месте. Перед подачей на стол заправьте по вкусу сахарным сиропом. В стеклянный кувшин с крюшоном влейте охлажденную газированную воду. В каждый фужер бросьте несколько ягод.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Бутерброды -пирожные
Бутерброды «Домино»
Бутерброды с салатом
Отварная рыба под майонезом
Салат из копченой рыбы и сельдерея
Корзиночки из яиц с курятиной
«Шашлычки » на яблоках
Гренки с копченой корейкой и сыром
Зразы с яйцом
Крученики из телятины
Цыплята в тесте
Цыплята с грибами
Компот из вишен и черешен
Крем с абрикосовым вареньем
Крем из белков и земляники
Клубника с мороженым
Апельсиновое мороженое
Именинный торт
Бисквитный торт
Пирог «Сюрприз»
Пирожные «Домино»
Овсяники
Коктейль из кефира и фруктового сока
Яблочный напиток

Бутерброды -пирожные

1 батон, 100 г ветчины, 1 банка шпрот, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 2—3 огурца, 2—3 помидора, 1 стручок красного сладкого перца, 2—3 маринованных гриба, 4—5 ст. ложек зеленого горошка, 2 сырые моркови, 1 корень хрена, зеленый лук, зеленый салат, зелень петрушки.

Для пасты: 200 г творога или брынзы, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 0,5 ч. ложки горчицы, 1—2 ч. ложки майонеза, тмин, сахар, соль.

Творог или брынзу разотрите с маслом до образования пышной массы, добавьте натертый на мелкой терке лук, горчицу, майонез, соль, сахар, тмин и перемешайте.

Вчерашний батон нарежьте тонкими ломтиками, из которых формочками для пирожных вырежьте звезды, листочки, грибы и т. д. Намажьте их приготовленной массой и посыпьте одни рублеными ветчиной и яйцами, другие тертыми хреном и морковью, на третьи положите шпроты и нарезанные соломкой грибы. Украсьте бутерброды кружочками помидора, огурца, нарезанным соломкой сладким перцем, зеленым горошком, рубленым зеленым луком и выложите на поднос. Разложите между ними листья зеленого салата и петрушки.

Бутерброды «Домино»

0,5 булки хлеба, 100 г сливочного масла, 150 г острого твердого сыра, 1 огурец, зеленый лук.

Хлеб нарежьте ломтиками прямоугольной формы (2х5 см), смажьте их маслом и положите на каждый такой же величины тонкий кусочек сыра. Посередине бутерброда положите перо зеленого лука, разделив его на две половины, а зернами граната обозначьте «очки» домино. Выложите бутерброды на продолговатую тарелку так, как складывают домино во время игры.

Бутерброды с салатом

2 булки хлеба, 300 г колбасы, 100 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, маринованные грибы, зелень петрушки.

Для салата: 2—3 соленых огурца,

2 яблока, 300 г зеленого горошка, 0,5 банки майонеза, соль.

Очищенные огурцы нарежьте мелкими кубиками, яблоки натрите на крупной терке, добавьте зеленый горошек, майонез, соль и перемешайте.

Тонкие ломтики булки смажьте маслом, положите на каждый кружочек колбасы, а сверху — ложку приготовленного салата. Одни бутерброды украсьте кружочком яйца и листочком петрушки, другие — маринованными грибами.

Разложите бутерброды на подносе, застланном бумажной салфеткой.

Отварная рыба под майонезом

1 кг рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 банка майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 лимон, 1 — 2 лавровых листа, 5—6 горошин черного перца, фрукты из компота, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу нарежьте порциями, посолите. Из овощей и специй приготовьте отвар, процедите его, посолите, положите в него рыбу и варите 20—25 минут. Затем порции рыбы осторожно выньте, охладите и, удалив кости, выложите на продолговатое блюдо в форме целой рыбы.

Перед подачей на стол полейте майонезом, украсьте кружочками лимона, фруктами из компота, дольками яиц.

Салат из копченой рыбы и сельдерея

2 копченые рыбы, 5 отварных картофелин, 3 слегка отваренных сельдерея, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока, 2—3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, молотый перец, соль.

С рыбы снимите кожу, удалите кости и нарежьте филе мелкими кусочками. Соедините с нарезанными кубиками картофелем и сельдереем, натертыми на крупной терке яблоками, рублеными яйцами. Массу посолите, поперчите и смешайте с майонезом.

Выложите горкой в салатницу, украсьте зеленью петрушки.

Корзиночки из яиц с курятиной

6 сваренных вкрутую яиц, 100 г вареной курятины, 0,5 банки майонеза, 0,5 стакана сметаны, 2—3 ст. ложки тертого хрена, 0,5 ч. ложки горчицы, 1 стручок красного сладкого перца, зеленый лук, сахар, соль.

Яйца разрежьте поперек на половинки, выньте желтки, а края белков нарежьте зубчиками. Желтки разотрите с 1 столовой ложкой майонеза, горчицей, зеленым луком. Массой наполните белки, положите сверху несколько кубиков курятины, украсьте кольцами сладкого перца.

Майонез смешайте со сметаной, тертым хреном, заправьте сахаром, солью и вылейте на тарелку. На соус выложите корзиночки. Сбоку положите деревянную или пластмассовую ложку.

«Шашлычки » на яблоках

300 г твердого сыра, 3—4 огурца, 400 г докторской колбасы, 3—4 яблока.

Нарезанный кубиками сыр, кружочки колбасы и огурца наколите на пластмассовые или деревянные палочки, которые воткните в небольшие яблоки. Подайте на деревянной или соломенной тарелке.

Гренки с копченой корейкой и сыром

1 булка хлеба, 200 г копченой корейки или рулета, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла.

С булки срежьте корку, нарежьте тонкими ломтиками и слегка смажьте их маслом. Сверху положите кусочки корейки, посыпьте натертым на мелкой терке сыром.

Перед подачей на стол поставьте бутерброды на 8—10 минут в горячую духовку.

Зразы с яйцом

400 г говядины, 400 г свинины, 6 яиц, 100 г булки, 1 луковица, 50 г маргарина, мука, молотый перец, соль.

Мясо вымойте, отделите от костей, нарежьте кусками и вместе с луком дважды пропустите через мясорубку. Добавьте замоченную в воде и слегка отжатую булку, сырое яйцо, соль, перец и хорошо перемешайте. Если масса получилась слишком густой, влейте 2—3 столовые ложки холодной воды. Мокрыми руками наберите котлетную массу, облепите ею сваренные вкрутую яйца, формуя зразы овальной формы. Обваляйте их в муке и обжарьте со всех сторон в жиру на сильном огне.

Перед подачей на стол разрежьте зразы пополам и выложите на блюдо желтками вверх вокруг отварных макарон. Полейте сметанным соусом, украсьте листочками петрушки.

Крученики из телятины

1,5 кг телятины, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г булки, мука, растительное масло, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте поперек волокон порционными кусками, отбейте, посолите. Желтки разотрите с маслом, замоченной в молоке и отжатой булкой, смешайте с белками и рубленой зеленью петрушки, посолите и поперчите по вкусу. Приготовленной начинкой густо смажьте куски телятины, сверните их в рулеты, перевяжите ниткой, обваляйте в муке, обжарьте в большом количестве растительного масла. Затем сложите в посуду, влейте 1 стакан воды, добавьте масло, накройте и поставьте в горячую духовку на 30 минут.

Подайте на блюде, сняв нитки и полив соусом, образовавшимся во время тушения. Обложите крученики вареным картофелем и тушеной морковью с горошком.

Цыплята в тесте

2 тушки цыплят, 100 г сливочного масла, растительное масло, мука, соль.

Для теста: 250 г муки, 2 яйца, 1 стакан пива, соль.

Каждую тушку разрежьте на четыре порции, отбейте и за час до жаренья посолите. Из желтков, пива и муки приготовьте тесто средней густоты (как на блины), посолите, добавьте взбитые белки. Обваляйте порции в муке, обмакните в тесто и поджарьте с обеих сторон в большом количестве растительного масла. Сложите порции в кастрюлю, положите сливочное масло и доведите до готовности.

Подайте на блюде, воткнув в каждую порцию деревянную палочку длиной 10—15 см или пластмассовую вилочку.

Цыплята с грибами

3 тушки цыплят, 500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 100 г маргарина, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Каждую тушку разрежьте на четыре порции. Порции посолите, обжарьте в жиру, сложите в кастрюлю, добавьте нарезанные грибы, сливочное масло, влейте 0,5 стакана воды и тушите на слабом огне. Если нужно, досолите. Через 30 минут влейте растертую с мукой сметану, добавьте нарезанную зелень петрушки и укропа и продолжайте тушить 10—12 минут. Если соус получился густым, разбавьте его бульоном или водой.

Порции разложите по тарелкам, обложите грибами, полейте соусом. Подайте к цыплятам молодой картофель, политый маслом и посыпанный зеленью петрушки и укропа.

Компот из вишен и черешен

1 кг вишен, 500 г черешен, 300 г сахара, 2 л воды, лимонная цедра, ванилин.

Вишни и черешни вымойте и, оборвав плодоножки, положите в кипящий сахарный сироп. Когда ягоды сварятся, добавьте цедру, ванилин.

Охлажденный компот налейте в стеклянные кувшины.

Крем с абрикосовым вареньем

1 л молока, 6 яиц, 250 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка крахмала, 1 стакан абрикосового варенья, ванилин, 0,5 л сметаны, 100 г сахарной пудры, цедра 0,5 лимона, 3 ч. ложки желатина.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте муку, крахмал, влейте понемногу горячее молоко и, помешивая, варите на пару. Как только масса начнет густеть, добавьте взбитые белки и масло. Сняв с плиты, смешайте с абрикосовым вареньем, ванилином, выложите в чашечки и охладите.

Охлажденную густую сметану взбейте с сахарной пудрой в пышную массу, а затем смешайте с лимонной цедрой и растворенным в воде желатином.

Разложите крем в вазочки. Положите в каждую по столовой ложке взбитой сметаны (или мороженое) и воткните в крем 2—3 песочных пальчика.

Крем из белков и земляники

1 стакан земляники, 6 белков, 6 ч. ложек сахарной пудры, вафли.

Взбейте белки в густую пену, затем добавьте сахарную пудру, слегка перемешайте с земляникой и выложите горкой в стеклянную вазу. Охладите. Перед подачей на стол воткните в крем нарезанные треугольниками вафли.

Клубника с мороженым

1 кг клубники, 500 г мороженого, 100 г сахарной пудры.

Вымытые и очищенные ягоды разложите в вазочки и посыпьте сахарной пудрой. Сверху положите несколько столовых ложек мороженого.

Апельсиновое мороженое

500 г мороженого, 2 апельсина, ягоды красной смородины, из варенья.

На дно широких чашек положите несколько долек апельсина, сверху положите мороженое. Украсьте ягодами красной смородины из варенья.

Именинный торт

Для теста: 300 г муки, 2 ст. ложки меда, 101 г очищенных орехов, 2 яйца, 150 г сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка соды.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г очищенных орехов, 200 г сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны, сок 0,5 лимона.

Для варенья: 300 г чернослива из компота, 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 100 г очищенных орехов.

Для украшения: мармелад.

Влейте в просеянную с содой муку растопленный мед, добавьте яйца, сметану, молотые орехи, сахар и замесите тесто. Разделите его на четыре части, раскатайте коржи, наколите каждый вилкой и выпекайте при температуре 180—200°, следя за тем, чтобы не пересохли.

Приготовьте варенье. Сварите из сахара и воды сироп, положите в него нарезанный соломкой чернослив и дробленые орехи.

Для крема масло разотрите с сахарной пудрой, добавьте молотые орехи, сметану, лимонный сок и взбейте до образования пышной массы. Три коржа сбрызните сладким кофе. На первый положите варенье из чернослива, между вторым и третьим проложите слой из крема. Кремом смажьте также верх и бока торта и обсыпьте его крошкой из четвертого коржа. Разноцветным мармеладом выложите имя и возраст именинника. Подавая торт на праздничный стол, вставьте в него свечи и зажгите их.

Бисквитный торт

Для теста: 100 г муки, 8 яиц, 150 г сахара, 60 г крахмала, цедра 1 лимона.

Для крема: 3 белка, 100 г сахара, 3 ст. ложки абрикосового варенья.

Для украшения: орехи в шоколаде, лесные орехи.

К взбитым белкам постепенно, продолжая взбивать, подсыпьте сахар, а затем добавьте желтки, лимонную цедру, муку, крахмал. Тщательно перемешайте, чтобы не было комков. Вылейте массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и выпекайте в духовке при температуре 200° 30 минут.

Тем временем приготовьте крем. Взбейте белки с сахаром до образования пены, поставьте на водяную баню, чтобы пена закрепилась. Затем добавьте варенье и перемешайте до образования однородной массы (варенье можно заменить рублеными абрикосами или вишнями из компота).

Сделайте в корже углубление и выложите в него крем горкой. В крем воткните нарезанные соломкой орехи. Края торта украсьте орехами в шоколаде.

Этот торт может испечь именинница под наблюдением матери.

Пирог «Сюрприз»

Для песочного теста: 500 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 2 желтка, 2—3 ст. ложки сметаны, цедра 0,5 лимона.

Для орехового теста: 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сахара, 2 желтка, 4 белка, 2 ст. ложки сухарей, ванилин.

Для начинки: 400 г вишневого джема.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 0,5 лимона.

Для украшения: орехи, шоколад.

Сначала приготовьте песочное тесто. Порубите масло и маргарин с мукой, добавьте сахар, желтки, лимонную цедру, сметану, замесите тесто и поставьте его на 1 час в холодное место. Затем раскатайте, выложите на смазанный жиром противень, наколите вилкой, намажьте джемом и положите сверху ореховое тесто. Для его приготовления взбитые с сахаром белки смешайте с желтками, молотыми орехами, сухарями и ванилином. Выпекайте пирог в горячей духовке 35— 40 минут.

Из сахара, воды и уксуса сварите сироп. Сняв с огня, разотрите его с маслом и лимонным соком. Когда помадка начнет густеть, вылейте ее на корж и разровняйте широким ножом. Сразу украсьте торт половинками орехов. Тертым шоколадом напишите посвящение имениннику. Пирог должен разрезать сам именинник за праздничным столом.

Пирожные «Домино»

200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 50 г шоколада, 2—3 ст. ложки молока.

Масло порубите с мукой, добавьте сахар, желток, сметану, замесите тесто и поставьте на 1 час в холодное место. Раскатав корж, нарежьте из него полоски (3х6 см), сложите их на противень, смажьте белком и выпекайте в горячей духовке 10—15 минут. На пирожные нанесите разогретым с молоком шоколадом точки и поперечные линии.

Подайте, разложив на плоском блюде, как при игре в домино.

Овсяники

150 г овсяных хлопьев, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 150 г сахара, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сухарей, 0,5 ч. ложки соды, ванилин.

Овсяные хлопья подрумяньте с маслом на сковороде, добавьте орехи, сахар, ванилин, смешанные с содой сухари, молоко, желтки, замесите тесто и поставьте его на 1 час в холодное место. Затем смешайте массу со взбитыми белками. Выложите тесто столовой ложкой на смазанный жиром противень, слегка разровняйте и выпекайте в горячей духовке 15—20 минут.

Коктейль из кефира и фруктового сока

0,5 л кефира, 1 стакан сливок или сметаны, 1 стакан фруктового сока, 1 ст. ложка абрикосового или другого джема, лимонная цедра, сахар.

Соедините все компоненты, заправьте по вкусу сахаром, охладите. Взбейте в пену и подайте в высоких бокалах.

Яблочный напиток

4 стакана яблочного сока, 1 лимон, 1 апельсин или мандарин, 200 г сахара, 1 белок, газированная вода.

Из сахара и 1 стакана воды сварите сироп, охладите его, соедините с яблочным и лимонным соком. Края высоких бокалов смажьте белком, обсыпьте сахаром-песком. Осторожно налейте напиток на 2/3 высоты бокалов. Края украсьте кружочками апельсинов или мандаринов. Долейте газированную воду. Подайте с соломинками.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ МАЛЫШЕЙ

Фаршированные яйца «Гномики»
Бутерброды из бубликов
Бутерброды «Алфавит»
Бутерброды «Цветочки»
Пальчики из хлеба
Рыбные фрикадельки в желе
Салат «Котята»
«Ежик» из сыра
Суп из помидоров
«Орехи» из заварного теста
Бульон из телятины с манными кубиками
Суп из цветной капусты
Суп из крыжовника
Телятина запеченная
Бабки из риса и зеленого горошка
Печень в сухарях
Жареный картофель «Цветочки»
Котлеты из телятины из курятины
Тушеная курица с зеленым горошком
Клубника со сметаной
Яблоки, запеченные под белковой пеной
Бутерброды десертные
Торт «Ежик»
Торт «Корзинка с ягодами»
Шарлотка со сметаной и вареньем
Пирог с вишнями
Медовички овсяники
Печенье «Колобки»
Шоколадный напиток
Фруктовый коктейль с мороженым

Фаршированные яйца «Гномики»

5 сваренных вкрутую яиц, 1 сельдь, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 2—3 огурца, 2—3 помидора, соль.

Срежьте у яиц тупой конец и осторожно выньте желтки. Филе сельди мелко порубите, добавьте желтки, майонез, сметану, соль и разотрите. Приготовленной массой наполните белки и положите их срезанным концом на кружочек огурца. Сверху накройте шапочкой из половинки помидора. Глаза сделайте из паюсной икры или зелени петрушки, нос — из моркови, рот — из красного сладкого перца.

Подайте на стеклянной тарелке.

Бутерброды из бубликов

4 больших бублика, 100 г сливочного масла, 250 г творога, 2—3 ст. ложки сметаны, зеленый лук, помидоры, или редис, красный молотый перец, соль.

Творог разотрите со сметаной, нарезанным луком, заправьте перцем и солью. Бублики разрежьте по толщине, затем пополам, намажьте маслом, а сверху — приготовленной массой и украсьте кружочком помидора или редиса.

Бутерброды «Алфавит»

500 г соленого печенья, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1 огурец, 1 вареная морковь, зеленый лук, чернослив, красный сладкий перец, сахар.

Масло разотрите с рублеными яйцами, мелко нарезанным луком, добавьте сметану, сахар по вкусу и хорошо перемешайте.

Приготовленной пастой намажьте печенье, сложите по два вместе. Украсьте бутерброды буквами, вырезанными из вареной моркови, размоченного чернослива, красного сладкого перца и огурца. Чтобы не сдвигались, прикрепите буквы сметаной.

Подайте на стеклянной тарелке.

Бутерброды «Цветочки»

1 булка хлеба, 200 г докторской колбасы, 100 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1 огурец, 1 помидор, красный сладкий перец, зеленый лук, соль.

Булку нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца крупно порубите, соедините с нарезанным зеленым луком, посолите и смешайте со сметаной. Тонкие кружочки колбасы надрежьте в нескольких местах и положите в горячий жир. Кружочки свернутся в «цветок». Охладив их, наполните приготовленной начинкой из яиц и положите на ломтики хлеба. Украсьте нарезанным соломкой свежим или соленым огурцом, полукольцами перца или дольками помидора.

Пальчики из хлеба

0,5 черного хлеба, 150 г сливочного масла, 200 г ветчины, 1—2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Сняв корку, нарежьте хлеб полосками длиной 5—6 см и шириной 2 см, намажьте их с обеих сторон маслом, посолите, обваляйте с одной стороны в мелко нарезанной ветчине, а с другой — в крупно рубленных яйцах.

Выложите на стеклянную тарелку.

Рыбные фрикадельки в желе

1 кг рыбы, 100 г булки, 50 г маргарина, 2 яйца, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень и зелень петрушки, 1 лавровый лист, молотый перец, соль.

Для отвара: рыбьи головы и хвосты, 1 петрушка, 1 морковь, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 ч. ложки желатина, соль.

Рыбу очистите, снимите кожу, удалите кости, пропустите филе через мясорубку. Добавьте замоченную в молоке и слегка отжатую булку, мелко рубленный лук, маргарин, яйца, соль, перец, хорошо перемешайте и сформуйте из массы шарики величиной с грецкий орех.

Овощи очистите, вымойте, залейте кипятком, добавьте лавровый лист, посолите и варите 30 минут. В кипящий отвар положите рыбные шарики и варите на слабом огне 15—20 минут.

Отдельно приготовьте отвар из рыбьих голов, хвостов, овощей и 1,5 л воды. Перед тем как снять с огня, посолите, добавьте лавровый лист. В горячем отваре растворите замоченный в холодной кипяченой воде желатин. Не кипятите.

Фрикадельки выложите на блюдо, украсьте зеленью петрушки, кружочками вареной моркови, залейте процеженным отваром из рыбьих голов и хвостов и поставьте на холод.

Салат «Котята»

300 г вареной или запеченной телятины, 2—3 отварные картофелины,

1—2 свежих или соленых огурца, 1 —2 яблока, 1 вареная морковь или сельдерей, 400 г зеленого горошка, 0,5 стакана сметаны, сваренные вкрутую яйца, зеленый салат, зеленый лук, сахар, соль.

Мясо, очищенные овощи, яблоки, белок двух яиц нарежьте мелкими кубиками, добавьте зеленый горошек, соедините с растертыми со сметаной желтками, заправьте солью и сахаром.

Салат разложите на листьях зеленого салата и посыпьте нарезанным зеленым луком. На каждую порцию положите желтком вниз половинку яйца, разрезанного поперек, и сделайте из нее головку котенка: подрежьте ножом ушки, для глаз подойдут две горошины или вырезанная кружочками желтая кожура яблок, для носа — кусочек моркови, для усов — веточки петрушки.

Приготовьте столько «котят», сколько будет детей.

«Ежик» из сыра

200 г твердого сыра, 2 больших красных яблока, гранат или ягоды.

Яблоки вымойте, оботрите, положите на тарелку, воткните в них цветные пластмассовые или деревянные палочки. На конец каждой палочки наколите кубик сыра и зернышко граната или какую-либо другую ягоду (свежую или из компота).

Суп из помидоров

500 г говяжьей грудинки, 500 г помидоров, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 ч. ложка сливочного масла, сахар, соль.

Грудинку порубите, вымойте, залейте 2 л холодной воды и поставьте на плиту. Когда закипит, положите морковь, петрушку, луковицу, посолите, накройте крышкой и варите на слабом огне 2 часа. Нарезанные помидоры потушите с маслом и 0,5 стакана воды. Протрите через дуршлаг, влейте в бульон. Заправьте суп сахаром и солью по вкусу.

Налейте суп в нагретые чашки или глубокие тарелки. Отдельно подайте на стеклянных блюдцах «орехи» из заварного теста.

«Орехи» из заварного теста

300 г муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, соль.

Закипятите 1 стакан воды с маслом, всыпьте просеянную муку и перемешивайте на слабом огне до тех пор, пока тесто не начнет отставать от посуды. Снимите с плиты, охладите, посолите и разотрите, постепенно, по одному, вбивая яйца. Руки смажьте жиром и сформуйте из теста шарики величиной с лесной орех. Положите «орехи» на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Пеките в горячей духовке 10 минут до золотистого цвета. Духовку не открывайте, иначе тесто осядет. (Шарики можно также пожарить в жиру).

Если вы испекли «орехи» заранее, то перед подачей на стол их следует подсушить в духовке.

Бульон из телятины с манными кубиками

500 г телячьей грудинки, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 100 г манной крупы, зелень петрушки, соль.

Мясо и овощи залейте 2 л холодной воды и сварите бульон. Сваренную на воде густую манную кашу вылейте на холодную, смоченную водой плоскую тарелку. Когда каша остынет, нарежьте ее кубиками. Положите в каждую тарелку несколько таких кубиков, влейте бульон и посыпьте зеленью.

Суп из цветной капусты

500 г телячьих костей, 1 головка цветной капусты, 1 морковь, 1 петрушка,

1 сельдерей, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, 3 желтка сырых яиц, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки и укропа, сахар, соль.

Залейте кости и овощи 2,5 л воды и приготовьте бульон. Отдельно в подсоленной и подслащенной воде сварите цветную капусту. Овощи из бульона и цветную капусту протрите через дуршлаг, поливая бульоном (часть соцветий срежьте и не протирайте). Сметану разотрите с мукой, влейте в бульон и прокипятите. Заправьте суп разболтанными с 1 столовой ложкой бульона желтками, посолите, осторожно перемешайте и снимите с огня, не доводя до кипения.

Подайте суп в глубоких тарелках с гренками с сыром. В каждую тарелку положите соцветия цветной капусты и нарезанную зелень.

Суп из крыжовника

500 г недозрелого крыжовника, 100 г сметаны, 1 ч. ложка муки, 200 г сахара, 2 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Очищенный и вымытый крыжовник залейте 2 л кипятка и держите на огне, пока не разварится. Затем протрите его через дуршлаг, всыпьте сахар, влейте растертую с мукой сметану и закипятите. Желтки разотрите с маслом, добавьте ванилин, размешивая, соедините с супом и снимите с огня, не доводя до кипения.

Телятина запеченная

2 кг телятины (лопатка), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2 зубка чеснока, молотый перец, соль.

Мясо отделите от костей, вымойте, отбейте, сбрызните уксусом и положите на 1 час в холодное место. Натрите толченым чесноком, посолите, поперчите, сверните в рулет, перевяжите ниткой, залейте подсоленным кипятком и варите 20 минут. Затем выньте из воды, смажьте маслом или майонезом и запеките в горячей духовке.

Запеченную телятину нарежьте ломтиками и подайте горячей, обложив бабками из риса и зеленого горошка.

Бабки из риса и зеленого горошка

500 г риса, 400 г зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 вареная морковь, зелень петрушки, соль.

Перебранный и вымытый рис залейте 5 стаканами горячей воды, посолите по вкусу, положите жир, перемешайте, накройте и варите на слабом огне. Когда рис вберет воду, поставьте в духовку и доведите до готовности. Горячий рис смешайте с зеленым горошком и нарезанной кубиками морковью. Эту массу плотно наложите в смазанные жиром чашки. Переверните их на блюдо и украсьте бабки листиками петрушки.

Печень в сухарях

1 кг печени, 2 яйца, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 150 г маргарина, 3 ст. ложки молока, мука, сухари, соль.

С предварительно замоченной в молоке печени срежьте пленку, нарежьте ломтиками, обваляйте в муке, обмакните в яично-молочную смесь, посыпьте сухарями и пожарьте в жиру. Затем выложите печень в кастрюлю, посолите, положите на каждый кусочек немного масла и до подачи на стол держите в слегка нагретой духовке или на пару.

Порции печени выложите на тарелки, положите на них кольца жареного лука и обложите жареным картофелем — «цветочками». Отдельно подайте салат из свежих огурцов или помидоров.

Жареный картофель «Цветочки»

1 кг картофеля, 0, 5 л растительного масла, соль.

Картофелины величиной с куриное яйцо очистите, вымойте, обсушите. Острым ножом нарежьте из них спирали, пожарьте, налив растительное масло в кастрюлю. После жаренья «цветочки» посолите и горячими подайте на стол.

Котлеты из телятины из курятины

200 г курятины, 200 г телятины или молодой говядины, 100 г булки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, сухари, мука, растительное масло, молотый перец, соль.

Курятину без кожи, лук пропустите один раз через мясорубку, телятину — дважды, добавьте замоченную в молоке и отжатую булку, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, соль, перец и перемешайте. Из приготовленной массы сформуйте круглые котлеты, обваляйте их в муке, обмакните в яично-молочную смесь, посыпьте сухарями и пожарьте в растительном масле. Сложите котлеты на блюдо, полейте растопленным маслом.

На гарнир подайте вареный картофель и тушеную морковь.

Тушеная курица с зеленым горошком

1 тушка курицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 100 г маргарина, 1 ст. ложка сливочного масла, 700 г зеленого горошка, 1 ст. ложка муки, соль.

Курицу и овощи положите в посуду с небольшим количеством посоленного кипятка и варите до полуготовности. Дайте курице остыть, разрежьте ее на порции и подрумяньте в маргарине. Сложите мясо в гусятницу, добавьте зеленый горошек, масло, посыпьте мукой, влейте бульон, в котором курица варилась, посолите и тушите 10— 15 минут.

Мясо выложите на блюдо, обложите зеленым горошком и гренками, обжаренными в масле и посыпанными натертым на мелкой терке сыром.

Клубника со сметаной

1 кг клубники, 1 стакан сметаны, 150 г сахарной пудры.

Вымытую и очищенную клубнику выложите в низкие широкие вазочки, посыпьте сахарной пудрой, сверху положите ложку взбитой с сахарной пудрой сметаны или мороженое.

Яблоки, запеченные под белковой пеной

1 кг яблок, 30 г сливочного масла, 200 г вишневого или малинового джема, 3 белка, 200 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов.

Яблоки вымойте, разрежьте на половинки, осторожно выньте сердцевину и заполните выемки джемом. Сложите яблоки в смазанную маслом тарелку из огнеупорного материала и пеките в горячей духовке 10—15 минут. Затем покройте яблоки взбитыми с сахаром белками (в пену можно добавить несколько капель лимонного сока и натертую на. мелкой терке лимонную цедру). Посыпьте яблоки крупно дробленными орехами и держите в теплой духовке до тех пор, пока не подсохнет пена.

Бутерброды десертные

2—3 рогалика, 50 г сливочного масла, 200 г творожного сырка, фрукты из компота или варенья, орехи, сахар.

Рогалики нарежьте кружочками, смажьте маслом, положите на них толстый слой сырка или свежего творога, растертого с 2 — 3 столовыми ложками сметаны и щепоткой сахара. На бутерброды положите половинки абрикосов, слив, орехи, вишни без косточек, клубнику. Подайте на тарелке, застланной бумажной салфеткой.

Торт «Ежик»

Для теста: 100 г муки, 3 яйца, 100 г сахара.

Для крема: 150 г сливочного масла, 150 г маргарина, 250 г сахара, 3 желтка, 1 плитка шоколада, ванилин.

Для украшения: 100 г очищенных грецких орехов, зеленый мармелад, фрукты из варенья.

Взбейте белки в пену, затем, не переставая взбивать, постепенно подсыпьте сахар, добавьте желтки, быстро перемешайте, всыпьте просеянную муку, тщательно размешайте. Вылейте тесто на застланный промасленной бумагой противень и выпекайте в горячей духовке (210—220°) 15—20 минут. Следите, чтобы не пересушить.

Приготовьте крем. Из сахара и 2 — 3 столовых ложек воды сварите сироп, добавьте тертый шоколад, снимите с плиты и хорошо разотрите с маслом, маргарином, желтками и ванилином.

Испеченный бисквит нарежьте полосками разной величины и, прослаивая их кремом, сформуйте фигурку ежика. Верх смажьте шоколадным кремом. Голову сделайте из обрезков бисквита, растертых с кремом в однородную массу. Воткните иголки из нарезанного соломкой ореха. Края блюда украсьте половинками орехов, зеленым мармеладом, обвалянными в сахаре фруктами из варенья.

Торт «Корзинка с ягодами»

Для песочного теста: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2—3 ст. ложки сметаны.

Для орехового теста: 200 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки муки, 6 яиц, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 50 г шоколада, 1 лимон.

Для теста на корзинку: 300 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2—3 ст. ложки сметаны.

Для начинки: 500 г вишневого джема.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 100 г шоколада, 1 желток, 150 г сливочного масла, ромовая эссенция, ванилин.

Для украшения: свежая клубника или другие ягоды, орехи, зеленый мармелад.

Жир порубите с мукой, добавьте сахар, сметану и замесите песочное тесто.

Поставьте его на 1 час в холодное место, затем еще раз перемесите, раскатайте, положите в смазанную жиром форму для торта, наколите вилкой и пеките в горячей духовке (240˚) 15— 20 минут.

Для орехового теста масло разотрите с сахаром, лимонным соком и желтками, добавляя их постепенно по одному. Затем смешайте со взбитыми белками, молотыми орехами, натертым на крупной терке шоколадом и мукой. Пеките в духовке при температуре 180—200˚ 30—40 минут.

Из муки, маргарина, сахара и сметаны замесите тесто для корзинки Из двух третей теста в специальной форме или в маленькой гусятнице испеките невысокую корзинку. Оставшуюся часть теста раскатайте, согните подковой и испеките ручку для корзинки.

Песочный корж смажьте вишневым джемом, накройте ореховым коржом, который полейте шоколадной помадкой. Для приготовления помадки сироп, сваренный из сахара, воды и уксуса, разотрите с разогретым шоколадом, маслом, ванилином, ромовой эссенцией и желтком. Посередине торта поставьте корзиночку и наполните ее свежей клубникой, земляникой или другими ягодами (можно из компота). Украсьте корзинку зелеными земляничными листочками. Если их нет, нарежьте листочки из зеленого мармелада. Вокруг корзинки воткните в торт столько свечей, сколько лет имениннику. Края торта украсьте орехами.

Шарлотка со сметаной и вареньем

Для теста: 8 яиц, 200 г сахара, 200 г манной крупы.

Для крема: 2 стакана сметаны, 100 г сахарной пудры, 1 стакан вишневого варенья, ванилин.

Для украшения: ягоды из варенья.

Взбейте белки в пену, а затем, не переставая взбивать, подсыпайте по столовой ложке сахар. Пену соедините с желтками, всыпьте манную крупу, слегка перемешайте и вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Пеките в горячей духовке 25—30 минут.

Охлажденный бисквит нарежьте тонкими пластами, разложите их на блюде и пропитайте вареньем.

Форму или кастрюлю смочите холодной кипяченой водой, посыпьте сахарной пудрой, дно и стенки смажьте толстым слоем взбитой с сахарной пудрой и ванилином сметаны. В форму выложите бисквиты, прослаивая их сметанным кремом (верхний слой также намажьте кремом) и поставьте в холодное место на 2—3 часа.

Перед подачей на стол края формы обведите ножом и, опрокинув ее, выложите шарлотку на стеклянную тарелку, украсьте ягодами из варенья.

Пирог с вишнями

Для теста: 400 г муки, 250 г маргарина, 100 г сахара, 3 желтка, 1 белок, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки соды, сухари.

Для начинки: 700 г вишен, 200 г сахара.

Для пены: 3 белка, 300 г сахара.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желтки, сметану, соду и замесите тесто. Из двух третей теста раскатайте корж и выстелите им смазанную жиром форму для торта так, чтобы он закрыл и стенки, наколите вилкой, посыпьте сухарями, положите вишни без косточек и посыпьте сахаром. Из оставшегося теста скатайте тонкие валики, выложите из них поверх вишен решетку и смажьте ее белком. Выпекайте в горячей духовке 40— 45 минут. Когда пирог будет почти готов, положите в каждую клетку чайную ложку белковой пены и опять поставьте в духовку, чтобы подсохла.

Пену взбейте из белков, когда ока станет густой, постепенно, не прекращая взбивать, всыпьте сахар.

Медовички овсяники

350 г муки, 150 г меда, 150 г маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, 2 стакана овсяных хлопьев, 150 г изюма, 0,5 ч. ложки соды, 1 ч. ложка молотых корицы с гвоздикой.

Растопленные мед и маргарин соедините с сахаром, яйцом, добавьте хлопья, муку, соду, пряности, изюм и замесите тесто. Сформуйте шарики величиной с орех и выложите на смазанный жиром противень. Каждый шарик придавите пальцем. Пеките при температуре 190—200°.

Печенье «Колобки»

300 г муки, 250 г маргарина, 50 г сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, изюм, грецкие орехи, лимонная цедра, ванилин, сахарная пудра.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, желток, соду, цедру, несколько столовых ложек воды и замесите тесто. Поставьте его на 1 час в холодное место. Затем раскатайте и вырежьте кружки. Смажьте их белком, из изюма сделайте глаза, из кусочков ореха — рот. Выложите кружки на смазанный жиром противень и выпекайте в горячей духовке 15—20 минут.

Подайте печенье, посыпав сахарной пудрой с ванилином.

Шоколадный напиток

0,5 л молока, 50 г шоколада, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 50 г сахарной пудры, ванилин.

Шоколад разогрейте на пару, разведите молоком и закипятите. Затем влейте тонкой струйкой, помешивая, в растертые с сахаром желтки. Поставьте на огонь, но не доводите до кипения.

Напиток разлейте по чашкам, а сверху положите взбитые с сахарной пудрой и ванилином белки или мороженое.

Фруктовый коктейль с мороженым

5 стаканов фруктового сока, 400 г сливочного мороженого.

Мороженое взбейте с охлажденным фруктовым соком, налейте в высокие бокалы и сразу же подайте на стол.

НОВОСЕЛЬЕ

Тысячи граждан нашей страны ежегодно получают квартиры. Новоселье — радостный семейный праздник. С давних времен сложились в народе различные обряды, которые подчеркивают торжественность этого события.

По древнему обычаю, когда строили дом, самый старший в семье клал первый камень и первое бревно в основание строения, под которое сыпал пригоршню зерна с пожеланием, чтоб счастье было в хате, чтоб все были богаты, чтоб дружно жили, чтоб все родило.

На самом верху возведенных над срубом стропил прикрепляли венок из еловых лапок и полевых цветов, что символизировало завершение строительства. Когда строение было готово, в новый дом собирались гости.

Давняя традиция сохранилась по сей день.

Новоселье — это праздник не только для тех, кто получает квартиру. Разделить радость с новоселами приходят друзья. Приходят в новый дом по старой традиции с хлебом и солью. Навстречу им выходит хозяин, приветствует и приглашает в комнату. Гости вручают подарки хозяевам, обращаясь к ним со словами искренних пожеланий: «Чтобы хата была богата углами и белыми пирогами!»

Дом, словно именинник, украшен цветами, зеленью и вышитыми рушниками.

Новосельный стол — гордость хозяйки. Он застлан лучшей скатертью, по углам его на вышитых рушниках разложены караваи, украшенные ягодами калины или рябины. А делается это

так: по краям каравая по кругу воткните спички без головок и к ним прикрепите небольшие грозди ягод, чтобы образовался венок. Украшенные таким образом, они подчеркнут торжественность праздника. Посередине стола ставят в низких вазочках цветы, зимой — веточки ели.

Даем несколько советов относительно меню. Обязательно в него нужно включить блюда, традиционные для данной местности.

Как и все праздники, новоселье не обходится без танцев и песен. Мы желаем новоселам прожить сто лет в здравии и радости!

МЕНЮ НА НОВОСЕЛЬЕ

Рыба с грибами
Салат из запеченного мяса в хлебной миске
Салат из свежих огурцов и редиса
Помидоры в желе
Салат из картофеля и яиц
Рисовый салат острый
Сельдь по-балатонски
Салат «Меланж»
Говяжий рулет с колбасой
Рулетики из сельди в томатном соусе
Рыба маринованная
Помидоры, фаршированные творогом
Сыр, жаренный в тесте
Мясная запеканка с овощами
Запеканка из картофеля с грибами
Бульон из утки
Гренки с паштетом
Пирожки с сардельками
Котлеты из крольчатины
Курятина, запеченная в укропном соусе
Свинина, запеченная в тесте
Гусь, запеченный с шампиньонами
Копченые свиные ребра тушеные
Яблоки в заварном тесте
Салат фруктовый «Ассорти»
Желе из вина
Торт «Пенник»
Бабка шоколадная
Пирог песочный с какао
Торт «Андре»
Кофе замороженный

Рыба с грибами

1,5 кг рыбы, 200 г сушеных грибов, 2 луковицы, 200 г сметаны, зелень петрушки, перец, соль.

Обработанную и нарезанную порциями рыбу посолите. На дно кастрюли положите нарезанный лук, нашинкованные вареные грибы, петрушку. Положите рыбу, покройте ее слоем лука и грибов, залейте сметаной (для улучшения вкуса в сметану можно добавить 2 столовые ложки майонеза) и запекайте под крышкой в течение

1 часа в горячей духовке.

Перед подачей на стол осторожно выложите рыбу на блюдо, полейте соусом, посыпьте петрушкой.

Салат из запеченного мяса в хлебной миске

1 круглый хлеб, 300 г запеченного мяса, 200 г твердого сыра, 1 банка зеленого горошка, 1 банка майонеза,

2 ст. ложки сметаны, маринованные грибы, зелень петрушки, соль.

Срежьте у хлеба верхнюю корку, выньте мякиш, края нарежьте зубцами. Мясо (телятину или куриную грудинку) нарежьте кубиками, добавьте натертый на крупной терке сыр, соедините с отцеженным горошком, нарезанными грибами, посолите по вкусу. Выложите салат в хлебную миску горкой, полейте майонезом со сметаной, украсьте листочками петрушки.

Салат из свежих огурцов и редиса

500 г свежих огурцов, 1 пучок редиса, 1 пучок зеленого лука, 100 г свежего творога, 200 г сметаны, перец, соль.

Вымытые, очищенные и нарезанные кружочками огурцы выложите на плоскую тарелку, посолите и поперчите. Сверху горкой положите целую редиску. Разотрите сметану с творогом, посолите, полейте огурцы, посыпьте нарезанным зеленым луком.

Помидоры в желе

6—8 помидоров, куриная грудинка, 2 стакана куриного бульона, 4 ч. ложки желатина, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка зеленого горошка, 1 морковь, 2 малосольных огурца.

В кипящую подсоленную воду (1 л) положите очищенные морковь, корень петрушки, подпеченный лук и варите 15—20 минут. Затем положите грудинку, накройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне до готовности. Грудинку выньте, а бульон оставьте отстаиваться, после чего снимите жир. Залейте желатин холодной кипяченой водой или белым вином, чтобы набух.

Выложите в плоскую салатницу горошек, сверху разложите кружочки яиц, звездочки моркови, залейте 1 стаканом бульона с растворенным в нем желатином, оставьте застывать. Тем временем вымойте крупные помидоры, срежьте верхушки, выньте мякоть. Грудинку и помидорную мякоть мелко порубите, очищенные огурцы нарежьте кубиками, посолите по вкусу, перемешайте. Приготовленной массой наполните с горкой помидорные мисочки, выложите их в салатницу с желе, каждую также полейте желе. Поставьте в холодное место.

Салат из картофеля и яиц

500 г картофеля, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г сметаны, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, зеленый салат, перец, соль.

Сваренный картофель и яйца нарежьте кружочками, лук порубите. Салатницу выстелете листьями салата, слегка присыпьте их сахаром. Положите картофель, посолите, прикройте его слоем яиц, снова посолите, поперчите, выложите слой картофеля, далее — слой яиц. Полейте сметаной, смешанной с горчицей, посыпьте луком. Салат должен иметь форму стожка.

Рисовый салат острый

200 г риса, 1 ст. ложка маргарина, 4 стручка маринованного сладкого перца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 0,5 банки майонеза, зеленый салат, зелень петрушки, перец, соль.

Рис промойте холодной водой, затем залейте горячей так, чтобы она покрыла рис на 2 см, посолите и добавьте маргарин. Посуду накройте и поставьте в духовку на 20—30 минут. Рис не перемешивайте, иначе он не будет рассыпчатым.

Перец и огурцы нарежьте соломкой, лук — полукольцами. Все смешайте с охлажденным рисом, посолите, поперчите по вкусу, полейте майонезом. Выложите на блюдо, застланное листьями салата или капусты, посыпьте петрушкой.

Сельдь по-балатонски

1 кг сельди, 1 банка майонеза, 100 г сметаны, 0,5 банки зеленого горошка, 100 г белого сухого вина, горчица, зелень петрушки, сахар, соль.

Филе сельди смажьте горчицей, сверните в рулетики и выложите в селедочницу. Майонез смешайте со сметаной, вином, отцеженным горошком, добавьте соль, сахар по вкусу. Получившимся соусом залейте сельдь и украсьте листочками петрушки.

Салат «Меланж»

1 пучок зеленого салата, 0,5 кочана капусты, 3—4 стручка сладкого перца, 2 яблока, 4 моркови, 2—3 огурца,3—4 помидора, 200 г твердого сыра, 200 г ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, сахар, соль.

Для соуса: 1 банка майонеза, 200 г сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 2—3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, укропа, петрушки.

Большую плоскую салатницу выстелете листьями салата, посыпьте их сахаром. Капусту мелко нашинкуйте, добавьте соль, сахар, помните рукой, смешайте с натертыми на крупной терке яблоками с кожурой, выложите горкой у края салатницы. Перец (без семян) нарежьте кольцами и выложите горкой возле капусты. Вымытые и очищенные огурцы нарежьте кружочками, выложите горкой возле перца. Морковь очистите, вымойте, натрите на мелкой терке, смешайте с натертым на крупной терке яблоком, добавьте соль, сахар, выложите горкой рядом с огурцами. Сыр нарежьте соломкой и выложите рядом с морковью. Далее — кусочки помидоров и кубики ветчины. На середину блюда (если осталось место) поставьте керамическую мисочку с соусом.

Для соуса майонез разотрите с горчицей, добавьте зелень и измельченные яйца. Посолите, поперчите по вкусу, смешайте со сметаной.

Говяжий рулет с колбасой

1 кг говядины, 400 г вареной нежирной колбасы, 1 луковица, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, зеленый салат, соль.

Для гарнира: 1 кг картофеля, 100 г белого вина, 1 луковица, зелень петрушки.

Для соуса: 100 г растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, уксуса.

Кусок мяса надрежьте посередине, отбейте до образования тонкого пласта. Положите на него колбасу без кожицы, скатайте в рулет, перевяжите белой ниткой. Положите рулет в гусятницу с разогретым жиром, смажьте маслом или горчицей и запекайте до готовности, время от времени поливая выделяющимся соком и при необходимости подливая воду.

Охладите рулет в закрытой посуде, затем нарежьте тонкими ломтиками и выложите на блюдо. Украсьте листочками петрушки, зеленого салата и полосками застывшего соуса, оставшегося от запекания. Отдельно в салатнице подайте гарнир. Приготовьте его следующим образом.

Картофель вымойте, посолите, залейте горячей водой и сварите в кожуре. Еще теплый очистите, нарежьте кружочками, сбрызните вином и оставьте на 30 минут. Затем посолите, поперчите, смешайте с нарезанным луком и петрушкой, полейте соусом, приготовленным из растительного масла с добавлением горчицы и уксуса.

Рулетики из сельди в томатном соусе

3 сельди, 4 стручка красного сладкого перца, 1 банка майонеза, 1 яблоко, 1 ст. ложка томата-пасты, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, сахар, соль.

Филе сельди разрежьте на две полоски. Такими же полосками нарежьте перец, положите их на филе, которое сверните рулетиками. Сколите палочками, выложите на тарелку.

Майонез разотрите с томатом-пастой, смешайте с натертым на крупной терке яблоком, добавьте соль и сахар по вкусу. Налейте соус в каждый рулетик. Посыпьте крупно рубленными яйцами, украсьте листочками петрушки.

Рыба маринованная

1,5 кг рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г уксуса, 3— 5 горошин перца, 1 зубок чеснока, 1 лавровый лист, зелень петрушки, сахар, соль.

Рыбу разрежьте на порции, натрите солью, смешанной с толченым чесноком. Лук, петрушку нарежьте кружочками, морковь — звездочками, залейте горячей водой, накройте и варите на слабом огне 15—20 минут. В конце варки добавьте перец, лавровый лист, посолите, добавьте немного сахара. Положите рыбу в отвар и варите 80 минут, затем влейте уксус, прокипятите и, сняв с плиты, охладите. Из остывшей рыбы осторожно выньте большие кости. На продолговатом блюде разложите лук из отвара, сверху уложите порции, придав им форму целой рыбы, украсьте звездочками моркови, листочками петрушки. Все постепенно залейте процеженным несколько раз через марлю отваром так, чтобы на рыбе образовался прозрачный слой желе. Поставьте в холодное место.

Блюдо нужно готовить за день до приема гостей.

Помидоры, фаршированные творогом

Крупные помидоры, 400 г свежего творога, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, молотый перец, сахар, соль.

Вымытые помидоры разрежьте на 8 частей, не дорезая до конца, удалите семена и сок. Творог разотрите со сметаной, смешайте с нарезанным луком, укропом, добавьте соль, сахар, перец по вкусу. Выложите начинку горкой в помидоры так, чтобы она заполнила каждую дольку и образовалась красно-белая розетка. Украсьте листочком петрушки. Каждый помидор положите на лист салата или капусты.

Сыр, жаренный в тесте

300 г твердого сыра.

Для теста: 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. ложка сметаны, пиво.

Желтки разотрите со сметаной, добавьте муку, перемешайте, чтобы не было комков, влейте пиво, разболтайте и смешайте с белковой пеной. Тесто должно иметь густоту сметаны. Сыр нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см, присыпьте мукой, обмакните в тесто и обжарьте в горячем жиру с обеих сторон.

Подайте как горячую закуску к пиву.

Мясная запеканка с овощами

300 г говядины, 200 г свинины, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка сырых яиц, молотые белые сухари, зелень петрушки, перец, соль.

Для начинки: 2 стакана зеленого горошка 1 стакан нарезанной вареной моркови, 2 белка сырых яиц.

Для соуса: 1 банка майонеза, 100 г сметаны, 1 ст. ложка томатного соуса, 2—3 маринованных гриба, сахар, соль.

Мясо дважды пропустите через мясорубку, добавьте сырые желтки, сметану, муку, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Форму смажьте жиром и посыпьте сухарями. Дно и стенки ее выложите мясной массой. Отцеженный горошек, сваренную в бульоне и нарезанную кубиками морковь осторожно смешайте с белковой пеной, положите в форму, накройте слоем мясного фарша. Запекайте в духовке в течение 45 минут. Готовую запеканку осторожно отделите ножом от стенок формы, накройте тарелкой и опрокиньте на нее. Украсьте запеканку листочками петрушки. Отдельно подайте томатный соус. Приготовьте его следующим образом.

Майонез смешайте со сметаной, томатным соусом или томатом, добавьте рубленые грибы, соль и сахар по вкусу. Для остроты можно добавить немного аджики.

Запеканка из картофеля с грибами

1 кг картофеля, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

500 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Картофель очистите, вымойте, посолите, залейте кипятком. Варите под крышкой. Когда картофель сварится, слейте воду, потолките, добавьте масло, перемешайте. Снимите с плиты, поперчите, добавьте по яйцу, непрерывно перемешивая, чтобы образовалась пышная масса. На смазанный жиром противень выложите пюре порциями по одной-две столовые ложки. Надавив выпуклой стороной смоченной в масле ложки, сделайте в порциях углубления. Перед подачей на стол положите в каждое из них тушеные грибы и запекайте в горячей духовке в течение 15— 20 минут. Кухонной лопаткой выложите порции на нагретую тарелку, посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Грибы приготовьте следующим образом. Очистите их, вымойте, нарежьте соломкой. Тушите в собственном соку под крышкой в течение 10 минут. Затем добавьте масло, посолите и потушите до готовности.

Бульон из утки

1 тушка утки (небольшая, нежирная), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 сушеный гриб, 1 зубок чеснока, 2—3 горошины перца, 1 лавровый лист, 2 л воды, кусочек сельдерея, зелень петрушки и укропа.

В кипящую подсоленную воду положите очищенные овощи. Разрежьте неочищенную луковицу пополам и вместе с шелухой слегка испеките, положите вместе со специями в бульон. Варите под крышкой в течение 15— 20 минут. Затем положите в овощной отвар вымытую и очищенную утку. Варите до готовности. Утку выньте, а бульону дайте отстояться на краю плиты. Перед подачей на стол снимите жир, налейте бульон в глубокие тарелки или чашки, посыпьте нарезанной зеленью. Приготовьте к бульону гренки с паштетом.

Гренки с паштетом

1 батон, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 50 г черствой булки, утиные мясо и печень, вареные овощи (из бульона), перец, соль.

Тонкие ломтики батона смажьте с обеих сторон маслом или маргарином, положите на них паштетную массу, посыпьте сыром, натертым на мелкой терке, выложите на смазанный жиром противень и поставьте на 15 минут в горячую духовку. Гренки будут готовы, когда сыр расплавится. Сразу же подайте их на стол.

Для паштета мясо, овощи и булку, предварительно замоченную в бульоне и отжатую, трижды пропустите через мясорубку, добавьте яйца, поперчите, посолите (паштет должен быть слегка недосоленным), перемешайте.

Пирожки с сардельками

Для теста: 600 г муки, 250 г маргарина, 200 г сметаны, 50 г дрожжей, 2 яйца.

Маргарин порубите с просеянной мукой. Добавьте измельченные дрожжи, желтки, сметану и замесите пышное тесто. Сразу же раскатайте (тонко, как на вареники) и нарежьте квадратами (10х10 см). На каждый квадрат положите сардельку без кожицы. Если она слишком крупная, разрежьте ее вдоль. Заверните сардельку в квадрат, скатав его рулетиком. Смажьте пирожки белком, посолите, посыпьте толченым тмином и запекайте в горячей духовке, пока не подрумянятся. Подайте горячими.

Котлеты из крольчатины

1 кг кроличьего мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г черствой булки, 2 яйца, перец, соль.

Для панирования: 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка растительного масла, мука, молотые сухари из булки.

Для соуса: 0,5 банки майонеза, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, зелень укропа и петрушки.

Для гарнира: 300 г макарон (сухих), 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца.

Мясо отделите от костей и вместе с луком пропустите через мясорубку, добавьте замоченную в молоке и слегка отжатую булку, масло, желтки, посолите, поперчите, смешайте с белковой пеной и хорошо перемешайте. Если масса получилась жидкой, добавьте 1 — 2 столовые ложки молотых сухарей. Разделите фарш на части, сформуйте котлеты, обваляйте их в муке, затем обмакните в яйца, разболтанные с молоком и растительным маслом, обсыпьте сухарями и обжарьте в большом количестве жира. Готовые котлеты сложите в посуду, положите на каждую по кусочку масла и на 10—15 минут поставьте в горячую духовку.

Макароны сварите в большом количестве подсоленной воды, добавив в нее 1 столовую ложку маргарина. Когда макароны сварятся, воду слейте, промойте их горячей водой, а затем перемешайте с маслом.

Котлеты выложите на середину блюда. На каждую положите пластинку нарезанного вдоль огурца, накройте кружочком сваренного вкрутую яйца, полейте ложкой соуса, украсьте нарезанным кольцами сладким красным перцем. Котлеты обложите вокруг макаронами, посыпанными зеленью.

Для соуса майонез и сметану смешайте с зеленью.

Курятина, запеченная в укропном соусе

1 нежирная курица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г твердого сыра.

Для гарнира: 1 банка зеленого горошка, 2—3 моркови, 1 головка цветной капусты.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок укропа, соль, 100 г твердого сыра.

В кипящую подсоленную воду положите очищенные морковь, петрушку, сельдерей, печеный лук. После того как овощи покипят 15—20 минут, положите вымытую курицу, накройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне до готовности. Сваренное мясо отделите от костей, выложите порции на блюдо, полейте соусом, посыпьте натертым на крупной терке сыром и запеките в духовке в течение 10—15 минут.

Перед подачей на стол обложите мясо горошком, нарезанной вдоль морковью из бульона, соцветиями отваренной цветной капусты.

Для соуса муку поджарьте в масле, разбавьте холодным бульоном, добавьте нарезанный укроп, хорошо разотрите и заварите. Затем влейте сметану и посолите по вкусу. Часть соуса подайте в соуснике.

Свинина, запеченная в тесте

1,5 кг корейки, тмин, перец, соль, лавровый лист.

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 1 желток сырого яйца.

Порубите маргарин с мукой, добавьте желток, разболтанный с водой, и замесите тесто, как на вареники. Поставьте на 1 час в холодное место.

Мясо (корейку или заднюю часть) отделите от костей, сверните в рулет, перевяжите белой ниткой и положите в кипящую подсоленную воду. Добавьте лавровый лист и варите 30 минут. Затем выньте мясо из бульона, охладите и посыпьте тмином.

Раскатайте из теста два коржа, положите между ними мясо, края защипайте, наколите тесто вилкой и смажьте белком. Запекайте в горячей духовке 40—50 минут. Готовность мяса проверьте деревянной палочкой.

На стол можно подавать как в холодном, так и в горячем виде, нарезав ломтиками вместе с тестом. На гарнир подайте маринованные огурцы.

Гусь, запеченный с шампиньонами

1 тушка гуся, 500 г шампиньонов, 200 г сметаны, 50 г маргарина, 1 стакан белого десертного вина, 1 кг яблок, 1 зубок чеснока.

Тушку гуся (небольшую) осмолите, выпотрошите, нарежьте порциями, удалите большие кости. Мясо натрите солью, смешанной с толченым чесноком, и оставьте на 2 часа. Шампиньоны или другие грибы почистите, вымойте, нарежьте соломкой, потушите в жиру и сложите в гусятницу. Порции гуся обжарьте в большом количестве жира до образования румяной корочки, уложите на грибы в гусятницу, влейте вино, накройте и тушите до готовности. Затем влейте сметану, смешанную с 1 чайной ложкой муки, дайте один раз закипеть, выложите на блюдо и обложите жареными яблоками. Их заранее очистите, нарежьте кружочками и пожарьте в гусином жиру.

Копченые свиные ребра тушеные

1,5 кг свиных ребер, 300 г сушеного чернослива, 1 ч. ложка тмина, 100 г белого десертного вина, 100 г орехов, перец, соль.

Чернослив вымойте, залейте вином, поставьте в теплое место, чтобы набух. Затем выньте из него косточки и начините чернослив половинками орехов.

Вымытые ребра разделите на порции, обжарьте, сложите в кастрюлю, посыпьте перцем, тмином, влейте 0,5 стакана воды и тушите под крышкой. Когда мясо будет почти готово, положите чернослив, влейте вино, в котором он набухал, и тушите до готовности. Подайте ребра в глубоком блюде.

Яблоки в заварном тесте

Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 2 стакана воды, 6 яиц.

Для начинки: 1 кг яблок, 100 г молотых орехов, ягоды из варенья.

Воду закипятите с маслом или маргарином, снимите с плиты, всыпьте просеянную муку, массу хорошо разотрите, чтобы не было комков, охладите. Затем добавьте яйца — по одному, энергично растирая. Тесто должно быть густым и эластичным. Если оно получилось слишком густым, добавьте еще одно яйцо, если жидким — поставьте в холодное место.

Небольшие яблоки очистите, выньте сердцевину. Заполните их начинкой из ягод и орехов. Начиненные яблоки облепите заварным тестом и выложите на смазанный жиром противень. Пеките в горячей духовке в течение 30 минут, причем первые 10—15 минут духовку не открывайте, чтобы тесто не осело. Испеченные яблоки посыпьте сахарной пудрой.

Салат фруктовый «Ассорти»

2 апельсина, 1 лимон, 2 яблока, 1 литровая банка груш из компота, 1 литровая банка абрикосов из компота, 100 г орехов, 100 г коньяка, 200 г сметаны, 2—3 ст. ложки сахарной пудры, 100 г сахара-песка, ванилин.

Вымытые и очищенные апельсины и лимон порежьте кубиками, а фрукты из компота — соломкой. Пересыпьте все сахаром, сбрызните коньяком и поставьте на 2—3 часа в холодильник. Перед подачей на стол разложите в низкие фужеры, украсьте сметаной, хорошо охлажденной и взбитой с сахарной пудрой. Посыпьте подрумяненными крупно дробленными орехами.

Желе из вина

0,25 л красного вина, 0,25 л белого вина, 1 лимон, 100 г сахара, 2 стакана воды, 4 ч. ложки желатина, ягоды (свежие или из варенья), сметана или мороженое.

Красное вино, добавив в него 1 стакан воды и 100 г сахара, прокипятите, влейте сок 0,5 лимона, 2 чайные ложки желатина, предварительно замоченного в чайной заварке и подогретого (чтобы растворился). Непрерывно помешивайте до тех пор, пока жидкость не станет вязкой, после этого разлейте в бокалы. Выложите на желе ягоды (если ягоды из варенья, они должны быть без сиропа).

Так же приготовьте желе из белого вина, вылейте его на ягоды, охладите.

Желе нужно готовить за день до приема гостей. Перед подачей на стол положите на него мороженое или сметану, взбитую с сахарной пудрой, посыпьте натертой на терке лимонной цедрой.

Торт «Пенник»

Для одного коржа: 3—4 белка, 200 г сахара, 0,5 л варенья.

Для крема: 3 желтка, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Взбейте белки в густую пену, затем, не прекращая взбивать, постепенно подсыпьте сахар. Когда он полностью растворится, вылейте массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта. Выпекайте в горячей духовке (200°), пока корж не подсохнет. Таким образом испеките три коржа. Первый корж намажьте джемом или вареньем без сиропа (малиновое, абрикосовое), накройте его вторым коржом, который смажьте кремом, а затем — третьим. Бока торта обсыпьте крошкой (для этого измельчите срезанные с поверхности коржей неровности). Верх смазывать не нужно. Украсьте торт половинками грецких орехов, ягодами из варенья, обваляв их в сахаре-песке.

Для крема желтки разотрите с сахаром до образования пышной массы, затем добавьте просеянную муку и, перемешивая, постепенно влейте горячее молоко. Разотрите, чтобы не было комков, и поставьте на огонь. Массу все время перемешивайте, когда начнет густеть, снимите с огня, охладите, добавьте масло (или маргарин), ванилин, коньяк.

Бабка шоколадная

6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек манной крупы, 50 г шоколада, ванилин.

Для крема: 1 стакан молока, 3 желтка, 100 г сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Белки взбейте в густую пену, затем, не прекращая взбивать, постепенно всыпьте сахар. Когда он растворится, добавьте желтки, слегка взбейте их и смешайте с манной крупой и тертым шоколадом (шоколад можно заменить 1 столовой ложкой какао). Приготовленную массу влейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму.

Выпекайте в горячей духовке (200°) в течение 35—40 минут. Испеченную бабку перед подачей на стол полейте ванильным кремом.

Для крема желтки разотрите с сахаром до образования пышной массы, добавьте муку, перемешайте и, не переставая помешивать, постепенно влейте горячее молоко. Поставьте на слабый огонь, помешивайте, пока не загустеет, до кипения не доводите. Как только появятся признаки закипания, снимите с огня. Крем разотрите, когда остынет, добавьте ванилин. Для улучшения вкуса можно добавить по чайной ложке сливочного масла и коньяка.

Пирог песочный с какао

Для теста: 600 г муки, 300 г маргарина, 150 г сахара, 2 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка какао.

Для начинки: 0,5 л варенья, 200 г молотых орехов, 100 г сахара, 2—3 ст. ложки сметаны.

В просеянную муку, смешанную с содой и лимонной кислотой, добавьте жир, желтки, сметану и замесите крутое тесто. Разделите его на три части, охладите. Одну часть натрите на крупной терке на смазанный жиром противень, сверху выложите слой джема, затем натрите вторую часть теста, предварительно добавив в нее какао и перемешав. Натертое тесто с какао смажьте смесью из орехов, сахара, сметаны и белков, сверху натрите третью часть теста.

Выпекайте в горячей духовке 45 минут. Испеченный пирог нарежьте квадратами, посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Андре»

Для теста: 300 г муки, 250 г маргарина, 1 ст. ложка сахара.

Для крема: 4 желтка, 100 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 1 стакан молока, 1 лимон, 0,5 л варенья.

Для пены: 4 белка, 200 г сахара, 1 стакан молотых орехов.

Маргарин порубите с мукой, добавьте сахар, сок 0,5 лимона, влейте воду и замесите крутое тесто. Вынесите его на 1 час на холод. Затем разделите на две части, раскатайте коржи, наколите их вилкой и поставьте в горячую духовку (240°) на 20—30 минут. Вынимайте коржи осторожно, так как они очень хрупкие. На неостывший корж положите слой любого варенья, накройте вторым коржом, который смажьте лимонным кремом. Покройте крем пеной с орехами и поставьте в духовку, чтобы пена подрумянилась.

Для крема желтки разотрите с сахаром до образования пышной массы, смешайте с крахмалом, затем постепенно влейте теплое молоко. Поставив на плиту, непрерывно помешивайте, пока масса не загустеет, но до кипения не доводите. Крем охладите, добавьте цедру и сок лимона или растворенную в воде лимонную кислоту.

Пену приготовьте следующим образом. Взбейте белки. Когда пена загустеет, постепенно всыпьте сахар, не переставая взбивать, до полного его растворения.

Торт можно подавать как горячим, так и холодным.

Кофе замороженный

50 г молотого кофе, 1 л воды, 100 г сахара, 200 г сливок, 200 г сметаны или мороженого.

В нагретый кофейник всыпьте половину количества кофе, залейте кипятком. Через 20 минут всыпьте оставшийся кофе и долейте кипяток. Поставьте на кипящий чайник на 6—10 минут. Ставить на огонь не следует — это ухудшает его качество. Заваренный кофе слейте, смешайте с сахаром, охладите, влейте прокипяченные и охлажденные сливки и поставьте в морозильник. Время от времени перемешивайте. Когда кофе заморозится, образовав крупчатую массу, разложите его по высоким узким стаканам, сверху положите по ложке мороженого или сметаны, смешанной с сахарной пудрой и ванилином.

ЧЕМ ДОМ БОГАТ

Внезапный звонок поднял вас из удобного кресла, в котором вы коротали вечер перед экраном телевизора. Отворяете двери — какая неожиданность! Давний друг, приехав в командировку, решил вас навестить. Ясное дело, гостя следует попотчевать. А время уже позднее, ближайший гастроном закрыт.

Что ж, давайте попробуем обойтись теми продуктами, которые каждая хозяйка должна иметь дома. Это колбаса, сливочное масло, творог, яйца, горчица, майонез, кофе — все, что необходимо для ежедневного питания, а также консервированный зеленый горошек, рыбные консервы и собственноручно замаринованные огурцы, помидоры, сладкий перец, грибы.

У вас есть холодильник, поэтому мясные продукты, сметану, сырки, яйца можно покупать дважды в неделю про запас. Овощи и фрукты нужно покупать через день, а хлеб, булки, молоко — каждый день. Один раз в неделю постарайтесь испечь что-нибудь сладкое к чаю или следите за тем, чтобы у вас в доме всегда было магазинное печенье.

Чтобы иметь свежую зелень, поставьте в мисочку с водой срезанную верхушку корня петрушки. Большую луковицу срежьте сверху на полсантиметра и поместите в консервную банку с влажным песком. Через несколько дней вырастут зеленые перья.

Имея все это под рукой, вы сможете быстро приготовить непритязательные, но аппетитные закуски для неожиданного гостя.

Тонко нарежьте очищенную от шкурки колбасу, а кусочки ветчины сверните трубочками, положив внутрь дольки сваренных вкрутую яиц. Нарезанный плавленый сырок выложите на тарелке

в виде лепестков ромашки вокруг маринованных грибов или огурцов. Сваренные вкрутую яйца, разрезанные вдоль и залитые майонезом и сметаной, украшенные зеленью,— также неплохая закуска.

Если вы решили подать рыбные консервы, выложите их из банок на тарелки и придайте блюду вид домашнего приготовления. Сардины и шпроты в масле выложите в селедочницу хвостиками в одну сторону, украсьте их кружочками лимона или листьями зеленого салата. Сельдь в желе осторожно выньте из банки и, разместив кусочки один возле другого, выдавите на них кондитерским шприцем майонез. Украсьте ломтиками яйца, огурца, помидора. Обложите желе. Рыбные консервы с овощами подайте так: посередине овощи, а вокруг — рыба. Украсьте зеленью петрушки.

Всегда выручат вас небольшие бутерброды или гренки. Используйте для их оформления нарезанный зеленый лук, маринованный сладкий перец, рубленое вареное яйцо.

В меню, которое мы предлагаем, вы можете выбрать не только закуски, но и горячие и десертные блюда, которые можно приготовить на скорую руку. Стол для неожиданных гостей можно накрыть цветной скатертью или положить под каждую тарелку полотняную или бумажную салфетку. Украсят стол 2—3 цветка в низкой вазочке.

Все блюда, кроме горячих, подайте сразу. Гость садится, где ему удобнее, а хозяйка, накрыв стол, должна как можно реже заглядывать на кухню, не суетиться, ничем не показывать гостю, что его приход задал ей хлопот.

Если к вам пришли друзья посмотреть телепередачу или просто повидаться и вы хотите угостить их, приготовьте несколько бутербродов. Гости продолжают сидеть на своих местах, а хозяйка подает каждому тарелочку с бутербродами, а затем стакан чая, сока или чашечку кофе и печенье.

В теплый, погожий день гостей можно принять на балконе, веранде или в саду. В этом случае пригодится небольшой столик, на котором разложите маленькие салфетки, а на них — закусочные тарелки, вилки, рюмки. Подайте такие закуски и кушанья, которые можно есть без ножа. На десерт предложите гостям ягоды или фрукты.

Если вы сумеете занять гостей интересной беседой и будете исполнять свои обязанности хозяев легко и непринужденно, то они оставят ваш дом с наилучшими впечатлениями и хорошим настроением. А это доставит удовольствие и вам.

МЕНЮ ДЛЯ НЕОЖИДАННЫХ ГОСТЕЙ

Бутерброды с рыбным паштетом
Бутерброды с маринованными огурцами
Бутерброды с сыром
Бутерброды на скорую руку
Бутерброды «Ассорти» из несладкого печенья
Салат из копченой сельди на сыре
Рыбный салат с луком
Творог с рыбными консервами
Салат из рыбных консервов
Салат из маринованных грибов
Домашний салат
Салат из сладкого перца
Салат из соленых огурцов
Салат из квашеной капусты
Салат из зеленого горошка
Салат из лука и маринованных огурцов
Закуска по-одесски
Гренки по-итальянски
Гренки с колбасной массой
Гренки с котлетами
Картофельники с сельдью
Колбасные мисочки с яйцами
Налистники с мясом
Омлет по-домашнему
Картофель, запеченный кружочками
Яблоки, печенные на гренках
Пирожные на скорую руку
Печенье с джемом
Чай
Гренки к чаю
Молоко по-французски
Кофейный коктейль
Коктейль из какао
Коктейль из кефира и ягод
Напиток из свекольного кваса и сметаны
Медовый напиток
Томатный напиток

Бутерброды с рыбным паштетом

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 1 банка рыбного паштета, 2— 3 ст. ложки майонеза, 2 помидора, зелень петрушки.

На смазанные маслом ломтики булки положите тонким слоем рыбный паштет. Пользуясь кондитерским шприцем или кулечком из пергаментной бумаги, сделайте решетку из майонеза. Украсьте половинками кружочков помидоров и листочками петрушки.

Бутерброды с маринованными огурцами

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 3 маринованных огурца, 2—3 ст. ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Маринованные огурцы нарежьте мелкими кубиками, смешайте с майонезом, положите на смазанные маслом ломтики булки и посыпьте рубленым яйцом.

Бутерброды с сыром

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 200 г твердого сыра, 1 стручок красного сладкого перца.

Ломтикам булки придайте форму квадрата, намажьте их маслом и положите сверху нарезанный ножом с зубчатым лезвием сыр. Украсьте кружочками сладкого перца.

Очень эффектно будут выглядеть бутерброды, если их посыпать натертым на мелкой терке желтком сваренного вкрутую яйца.

Бутерброды на скорую руку

1 булка хлеба, 50 г сливочного масла, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 2—3 ст. ложки майонеза или сметаны, зеленый лук, молотый перец, соль.

Булку нарежьте тонкими ломтиками, разделите их пополам, смажьте маслом. Яйца разомните вилкой, добавьте мелко нарезанный лук, соль и перец по вкусу, смешайте с майонезом или сметаной. Получившейся однородной массой намажьте ломтики, посыпьте одни мелко рубленным огурцом, другие — зеленым луком, остальные — нарезанным соломкой сладким перцем.

Выложите бутерброды на тарелку, застланную бумажной салфеткой.

Бутерброды «Ассорти» из несладкого печенья

200 г несладкого печенья, 200 г брынзы или творога, 100 г масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 помидор, 1 огурец, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, несколько маринованных грибов и маслин, вишни из компота, сахар, соль.

Брынзу, масло, натертый на мелкой терке лук разотрите со сметаной до образования однородной массы, заправьте красным молотым перцем, солью и сахаром. Половину массы закрасьте томатом или клюквенным соком. На часть печенья выложите горкой розовую массу, на остальные — белую.

Одни бутерброды украсьте кружочком огурца или помидора, другие — половинкой маринованного гриба, кусочком сладкого перца, маслиной, вишней из компота или клюквой.

Салат из копченой сельди на сыре

1 копченая сельдь, 200 г твердого сыра, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 —2 ст. ложки майонеза, 2 помидора, зеленый лук, молотый перец, соль.

Из очищенной и выпотрошенной сельди удалите кости. Филе порубите, соедините с измельченными яйцами, луком, заправьте солью и перцем по вкусу и смешайте с майонезом. Приготовленную массу выложите на кружочки сыра. Каждую порцию украсьте дольками помидора или кружочками огурца.

Рыбный салат с луком

1 банка консервированного тунца, скумбрии или другой рыбы в масле, 6 больших луковиц, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки.

Для маринада: 0,5 стакана уксуса, 2—3 горошины, душистого перца, 1 лавровый лист, сахар, соль.

Из уксуса, 2 стаканов воды, специй, соли и сахара приготовьте маринад и поварите в нем 5 минут нашинкованный лук. Маринад слейте, лук охладите, соедините с измельченной при помощи вилки рыбой (без масла) и крупно рубленными яйцами. Массу смешайте со сметаной и выложите горкой в салатницу. Украсьте кружочками яйца и листочками петрушки.

Творог с рыбными консервами

250 г творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 банка скумбрии или другой рыбы в томате, красный сладкий перец, зеленый лук, соль.

Творог разотрите с маслом, добавьте рыбу из консервов и, посолив по вкусу, продолжайте растирать до образования пышной массы. Выложите в стеклянную салатницу, посыпьте нарезанным соломкой сладким перцем или мелко рубленным зеленым луком.

Салат из рыбных консервов

1 банка сайры или другой рыбы в масле, 200 г острого твердого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 1—2 ст. ложки майонеза, 1 помидор, сок 0,5 лимона, зеленый лук, зеленый салат, сахар, молотый перец, соль.

Вынув из рыбы кости, измельчите ее, соедините с натертым на крупной терке сыром, крупно рубленными яйцами и нашинкованным зеленым луком. Массу смешайте с майонезом и маслом из консервов, посолите и поперчите по вкусу.

Листья зеленого салата разложите на плоской тарелке, сбрызните растительным маслом и лимонным соком, посыпьте сахаром. На каждый лист положите ложку салата и кружочек помидора.

Салат из маринованных грибов

300 г маринованных грибов, 1 яблоко, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, сахар, молотый перец, соль.

Грибы нарежьте соломкой, яблоко натрите на крупной терке, лук порубите. Все продукты соедините, заправьте растительным маслом, сахаром, перцем, солью. Выложите в салатницу, украсьте кольцами лука и мелко нарезанной зеленью укропа.

Домашний салат

3—4 отварные картофелины, 200 г жареного или вареного мяса, 1—2 соленых огурца, 1—2 яблока, 1 вареная морковь, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2—3 ст. ложки сметаны или майонеза, зеленый лук, сахар, уксус, соль.

Картофель, мясо, морковь, огурцы, яблоки нарежьте мелкими кубиками и соедините с нашинкованным луком. Заправив солью, сахаром и уксусом, смешайте массу со сметаной или майонезом и выложите в стеклянную салатницу, посыпьте мелко рубленным яйцом и зеленым луком.

Салат украсит ваш импровизированный стол, если вы оформите его с выдумкой, используя листья салата, мелкие помидоры или маслины.

Салат из сладкого перца

200 г сладкого перца, 200 г помидоров, 200 г яблок или груш, 2—3 ст. ложки растительного масла или майонеза, зелень петрушки, сахар, соль.

Вынув из сладкого перца семена, вымойте его, нарежьте соломкой, а помидоры, яблоки или груши — кубиками. Продукты соедините, смешайте с растительным маслом, заправьте по вкусу солью и сахаром. Массу выложите в салатницу и украсьте кольцами красного сладкого перца и листочками петрушки.

Салат из соленых огурцов

3—4 соленых огурца, 1 луковица, 2—3 яблока, 2 сваренных вкрутую яйца, 2—3 ст. ложки майонеза или сметаны, зеленый лук, сахар, соль.

Огурцы нарежьте кубиками, яблоки вместе с кожурой натрите на крупной терке, лук нашинкуйте. Подготовленные продукты смешайте с майонезом, заправьте сахаром и солью. Массу выложите в салатницу горкой, посыпьте рублеными вареными яйцами и зеленым луком.

Салат из квашеной капусты

300 г квашеной капусты, 1 —2 яблока, 1 луковица, 2—3 ст. ложки растительного масла, майонеза или сметаны, зеленый лук, сахар.

Капусту смешайте с нарезанным луком, натертым на крупной терке яблоком, растительным маслом, майонезом или сметаной и заправьте сахаром (слишком кислую капусту промойте в холодной воде). Подайте в салатнице, посыпав рубленым зеленым луком.

Салат из зеленого горошка

300 г зеленого горошка, 1 —2 яблока, 1 луковица или лук-порей, 2 сваренных вкрутую яйца, 2—3 ст. ложки майонеза или сметаны, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, сахар, соль.

Зеленый горошек, мелко нарезанный лук, натертые на крупной терке яблоки с кожурой, рубленые яйца смешайте с майонезом, заправьте солью и сахаром. Массу выложите горкой в салатницу, украсьте разрезанным и уложенным в виде цветка сладким красным перцем и кружочками яйца.

Салат из лука и маринованных огурцов

3 луковицы, 4 маринованных огурца, 1—2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка майонеза, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, зелень петрушки, сахар, уксус, соль.

Очищенный лук нарежьте полукольцами, залейте водой с уксусом и доведите до кипения. Слив воду, охладите. Добавьте к луку мелко нарезанные огурцы, сметану, майонез, соль, сахар и перемешайте.

Подайте в салатнице, украсив зеленью петрушки, кольцами сладкого перца и посыпав рубленым яйцом.

Закуска по-одесски

250 г творога, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 2—3 зубка чеснока, 1 лист зеленого салата, чернослив, клюквенный сок, молотый перец, соль.

Творог пропустите через мясорубку, добавьте масло, сметану, толченый чеснок с солью, перец и все тщательно разотрите до образования однородной массы. В часть ее влейте клюквенный или какой-либо другой сок красного цвета. Выложите массу на тарелку, придав ей форму листа, таким образом, чтобы одна его половина была белой, другая — розовой. Ложкой обозначьте рельефные линии-прожилки, охладите и украсьте листом салата или петрушкой, черносливом, предварительно замоченным в вине.

Гренки по-итальянски

1 булка хлеба, 200 г колбасы или ветчины, 150 г сливочного масла или маргарина, 100 г острого твердого сыра, 1—2 помидора, горчица, соль.

Нарежьте булку тонкими ломтиками и слегка смажьте их с обеих сторон маслом. Соедините ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочек помидора. Обжарьте с двух сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом. Подайте горячими с любым салатом.

Гренки с колбасной массой

1 булка хлеба, 100 г сливочного масла, 300 г колбасы, 100 г твердого сыра, 2 ч. ложки горчицы, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль.

Булку нарежьте ломтиками и намажьте их с обеих сторон маслом. Колбасу пропустите через мясорубку, добавьте 50 г натертого на крупной терке сыра, сырое яйцо, горчицу, сметану, посолите и перемешайте. Намажьте ломтики толстым слоем приготовленной массы, посыпьте оставшимся тертым сыром и поместите на 10—15 минут в духовку.

Гренки с котлетами

1 булка хлеба, 3—4 котлеты, 100 г маргарина или сливочного масла, 1 плавленый сырок, горчица.

Булку нарежьте ломтиками, смажьте их с обеих сторон маргарином. Котлеты разрежьте по толщине пополам, намажьте горчицей, положите намазанной стороной на ломтик булки и посыпьте сверху тертым плавленым сырком. Положите бутерброды на смазанный жиром противень и поместите на 15 минут в горячую духовку.

Подайте горячими с острым салатом.

Картофельники с сельдью

Для картофельников: 1 кг картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки муки, 100 г творога, растительное масло, молотый перец, соль, 1 сельдь, 1 луковица, 1 яблоко, 2—3 ст. ложки сметаны или майонеза.

Перед тем как жарить картофельники, приготовьте сельдь. Со смоченной водой сельди снимите кожу, удалите кости и порежьте филе кусочками. Выложите сельдь в селедочницу, посыпьте мелко рубленным луком, натертым на крупной терке яблоком и полейте сметаной.

Очищенный и вымытый картофель и лук натрите на мелкой терке, добавьте растертый творог, яйцо, смешайте с мукой, посолите и поперчите по вкусу. Массу выложите небольшими порциями на сковороду и пожарьте в растительном масле. Сразу же подайте на стол вместе с сельдью.

Колбасные мисочки с яйцами

100 г толстой колбасы, 4 яйца, 50 г твердого сыра, 1 ст. ложка свиного жира, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Колбасу нарежьте крупными кружочками и поджарьте с одной стороны в жиру. В образовавшиеся колбасные мисочки вбейте яйца. Посолите, поперчите, посыпьте натертым на терке сыром, поставьте в духовку на 15 — 20 минут.

Перед подачей на стол украсьте листочками петрушки.

Налистники с мясом

Для теста: 200 г муки, 0,5 л молока, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 ч. ложки сахара, соль.

Для начинки: 300 г вареного мяса, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, молотый перец, соль.

Для жаренья: 1 яйцо, сухари, сало, растительное масло и маргарин.

Яйца разотрите со сметаной и сахаром, посолите, влейте 1 стакан молока и хорошо перемешайте. Добавьте муку и еще раз перемешайте, чтобы не было комков. Влейте оставшееся молоко (или воду, пиво) и тщательно разболтайте ложкой. Разогрейте небольшую сковороду, смажьте ее кусочком сала и налейте тонкий слой теста. Жарьте с обеих сторон, но одна сторона, на которую будете класть начинку, должна быть румяной, а другая — только подсушенной.

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте потушенный в масле лук, перец, соль, вбейте яйца и перемешайте. Если начинка получилась слишком густой, влейте 1—2 столовые ложки бульона или сметаны.

Налистники вместе с начинкой сверните рулетиком, обмакните в разболтанное яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте на среднем огне в растительном масле с маргарином или сливочным маслом.

Отдельно подайте грибной или томатный соус.

Омлет по-домашнему

4 яйца, 1 луковица, 2 отварные картофелины, 100 г колбасы или ветчины, 1 ст. ложка маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Потушите в маргарине мелко нарезанный лук, добавьте нарезанные кубиками картофель, колбасу, через 5—6 минут влейте разболтанные со сметаной и мукой яйца, посолите и жарьте их до готовности.

Подайте омлет в сковороде, посыпав мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Картофель, запеченный кружочками

500 г картофеля, 1/4 стакана растительного масла, тмин, зелень укропа, соль.

Небольшие картофелины очистите, вымойте, нарежьте кружочками, залейте горячей водой и поставьте на огонь. Когда вода закипит, слейте ее, выложите картофель одним слоем на противень с горячим растительным маслом и поместите в хорошо нагретую духовку на 20 минут. Подрумяненный картофель выложите на тарелку, посолите, посыпьте тмином и рубленой зеленью укропа.

Яблоки, печенные на гренках

6 яблок, 1 булка хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сахара-песка, дробленые орехи, корица, ванилин, сахарная пудра.

Яблоки очистите, разрежьте и выньте сердцевину. Ломтики булки с обеих сторон намажьте маслом, выложите на смазанную маслом тарелку из огнеупорного материала, на каждый ломтик положите половинку яблока выемкой вверх. Насыпьте в выемки сахар с корицей и орехи. Пеките в горячей духовке (200°) 15—20 минут, часто поливая соком, выделяющимся из яблок. Испеченные яблоки посыпьте сахарной пудрой с ванилином. Подайте на стол в той же тарелке, в которой они пеклись.

Пирожные на скорую руку

500 г магазинного печенья.

Для крема: 100 г маргарина, 100 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 желтка сырых яиц, 100 г очищенных грецких орехов, 1 ч. ложка растворимого кофе, ванилин.

Для начинки: 2—3 ст. ложки джема, 1 белок, лимонная цедра.

Для украшения: орехи, вишни из варенья, шоколад.

Масло и маргарин разотрите с сахарной пудрой и желтками до образования пышной массы, смешайте с орехами (можно и без них), кофе и ванилином. Хорошо влить в крем 1 ст. ложку коньяка.

Джем разотрите с белком и лимонной цедрой до образования однородной пышной массы. Можно добавить в начинку несколько капель ромовой эссенции.

Сделайте пирожные, соединив по два печенья. Между печеньем проложите крем, верхнее печенье также намажьте тонким слоем крема и украсьте половинкой ореха или вишней из варенья. В остальных пирожных сделайте прослойку из джема и посыпьте их тертым шоколадом. Пирожные выложите вперемежку на стеклянную тарелку и подайте к чаю.

Печенье с джемом

500 г магазинного печенья, 100 г вишневого или абрикосового джема, 2 белка, 100 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, лимонная или апельсиновая цедра.

Взбейте белки, добавьте в них сахар и цедру. Печенье намажьте джемом, посыпьте дроблеными орехами, сверху чайной ложкой положите взбитые белки, на них — кусочки орехов. Сложите печенье на противень и поставьте на 10—15 минут в теплую духовку (150— 180°).

Чай

4—5 ч. ложек чая, 1 л кипятка, сахар.

Готовьте напиток на праздничный стол только из чая высших сортов. В предварительно нагретый большой фарфоровый чайник всыпьте чай, сбрызните его кипятком. Через 3—4 минуты долейте кипяток, а еще через минуту-две подайте на стол.

Напиток должен быть крепким, приятного золотисто-коричневого цвета. Отдельно подайте сахар, варенье, лимон.

Помните, что приятен и полезен только свежезаваренный чай.

Гренки к чаю

1 булка хлеба, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 50 г маргарина, 200 г джема, сахарная пудра, ванилин. Нарежьте булку тонкими ломтиками, обмакните их в разболтанное с молоком яйцо и поджарьте с обеих сторон в маргарине с маслом. Соедините гренки по два, проложите между ними слой джема, посыпьте сахарной пудрой и подайте горячими на стеклянной тарелке.

Молоко по-французски

2 стакана молока, 4 желтка, 4 ч. ложки сахарной пудры, 4—5 ст. ложек коньяка.

Разотрите желтки с сахарной пудрой, влейте коньяк, а затем горячее молоко, все время помешивая. Налейте в нагретые чашки и сразу же подайте на стол.

Кофейный коктейль

3 ст. ложки растворимого кофе, 1 ст. ложка какао, 100 г сахара, 1 л молока, молотая корица на кончике ножа.

Все компоненты взбейте с охлажденным молоком до образования пены. Подайте в узких бокалах с соломинками.

Коктейль из какао

0,5 л молока, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка сахара, 2 желтка, 1 ст. ложка сахарной пудры, ванилин, пищевой лед.

Молоко закипятите, влейте в него смешанное с сахаром и небольшим количеством холодного молока какао, доведите до кипения. Какао снимите с огня и соедините с растертыми с сахарной пудрой и ванилином желтками. Охладите. Перед подачей на стол взбейте до образования пены, разлейте в стаканы, бросьте в каждый кусочек льда.

0,5 л кефира 0,5 стакана свежих ягод, 1—2 ст. ложки сахара.

Ягоды переберите, вымойте, засыпьте на 1 час сахаром. Затем влейте охлажденный кефир и взбейте в густую пену.

Напиток из свекольного кваса и сметаны

0,5 л свекольного кваса, 2/3 стакана сметаны или кефира, сахар, соль.

Для кваса: 2 свеклы, средней величины, 1 л воды, 1 ломтик черного хлеба, 1 зубок чеснока, сахар, соль.

Свежий свекольный квас взбейте со сметаной, заправив по вкусу сахаром и солью. Напиток подайте холодным.

Для улучшения вкуса перед подачей на стол можно добавить чеснок.

Квас приготовьте следующим образом. Свеклу очистите, вымойте, нарежьте тонкими ломтиками, сложите в банку и залейте холодной водой. Положив корку хлеба, поставьте в теплое место. Через два-три дня квас можно пить.

Медовый напиток

200 г меда, 1 лимон, 1 л воды.

Кипяченую воду, лимонный сок и растопленный мед смешайте и налейте в стеклянный кувшин, охладите. Подайте в стаканах с соломинками, украсив их края спиральками из лимонной кожуры.

Томатный напиток

1 л томатного сока, газированная вода, зелень петрушки, сахар, соль, пищевой лед.

Зелень петрушки мелко нарежьте, разотрите с солью, сахаром и залейте томатным соком, размешайте. Через 10 минут процедите. Налейте до половины стаканов, долейте охлажденной газированной воды. Чтобы придать напитку пикантный вкус, можно добавить 1 чайную ложку водки на стакан сока. Бросьте в каждый стакан кусочек льда.

С ДРУЗЬЯМИ НА ЛОНЕ ПРИРОДЫ

Несколько часов на лоне природы — прекрасный отдых и развлечение. Какой запас бодрости и сил дают они каждому из нас! Ну и, конечно, ничто не возбуждает так аппетит, как чистый лесной или полевой воздух. Поэтому, собираясь с друзьями за город, необходимо не только наметить место поездки, приготовить экипировку, но и детально продумать меню будущего обеда на траве — какие продукты купить, как сохранить их свежими, что взять с собой готовое, а что в виде полуфабрикатов.

Начнем с общих советов. Лучше отдыхать подальше от городского шума, где-нибудь в безветренном, прохладном месте вблизи реки. Захватите с собой пластмассовые тарелки, чашки, ножи, а также, если в этом есть необходимость, вилки и ложки. Положите в корзину термосы или бутылки с водой, компотом или фруктовыми напитками. Чтобы все было «как дома», возьмите с собой цветную скатерть, которая заменит стол, и бумажные салфетки.

Мясо нужно положить в полиэтиленовый мешочек. Фрукты, зеленый салат, редис, огурцы, помидоры (вымытые и обсушенные) лучше сохраняются в пакетах из плотной бумаги. Если же вы решили везти их в полиэтилене, тотчас же после прибытия на место выложите в затемненный уголок, завернув в бумагу, так как в синтетической пленке в жару они быстро испортятся. Масло и сало сложите в посуду и накройте смоченной в холодной воде полотняной салфеткой. Продукты, которые хранились в холодильнике, будут долго холодными, если их

сразу же обернуть несколькими слоями газеты. Бутылки с водой, компотом следует закопать в песок возле воды или поставить в затемненное место, накрыв газетой.

Несколько рекомендаций тем, кто отдает предпочтение еде, приготовленной дома. Хорошо запеченное мясо обсушите, оберните пергаментной бумагой, а затем полиэтиленом. К буженине захватите' свежие или консервированные (в зависимости от сезона) огурцы, помидоры, сладкий перец. Незаменимы сваренные вкрутую яйца (не забудьте о соли!) С утра дома можно приготовить несложный салат. Его кладут в стеклянную банку или кастрюльку. Заправку, соус, сметану лучше не смешивать с салатом, а налить в отдельную посудину. Помидоры, огурцы тоже советуем добавлять в салат перед употреблением. Для утоления жажды возьмите с собой освежающие напитки и побольше фруктов.

Незаменим в компании тот, кто умеет и любит возиться у костра. Если сложить в два ряда камни высотой 50—60 см и приспособить вверху проволочную сетку или металлическую решетку (от газовой духовки), то на такой плите можно готовить еду, как на газовой: жарить яичницу, грибы, варить картофель, печь яблоки. Долго будут вам вспоминаться и лесные шашлыки, которые жарят на шампурах из заранее замаринованного мяса и лука. Вкусный шашлык можно приготовить, если на обожженную над огнем проволоку нанизать кусочки колбасы, жареного мяса или сала вперемежку с кружочками лука и немного подпечь их на костре.

Наверняка среди вас найдутся рыболовы, которые не оставят компанию без традиционного кушанья загородной прогулки — ухи. Поэтому еще дома позаботьтесь о том, чтобы в сумке было все необходимое для ее приготовления — соответствующая посуда, специи.

Прощаясь с лесом, не забудьте погасить огонь, собрать консервные банки, бумагу.

Приятного вам отдыха!

Солнечной погоды!

МЕНЮ НА ЗАГОРОДНОЙ ПРОГУЛКЕ

Уха из рыбы
Вареные раки
Раки в сметане
Печеный картофель
Рыба, печенная на палочках
Лесной шашлык
Дикая утка, запеченная в глине
Грибы с яйцами
Печеные сыроежки
Малиновый суп

Уха из рыбы

Рыба разных сортов, несколько луковиц, лавровый лист, молотый перец, соль.

Самая вкусная уха — сваренная на костре в котелке. Котелок хорошо вычистите, чтобы кушанье не имело привкуса железа. Рыбу — карпа, сома, стерлядь, карася — вымойте, очистите, выпотрошите, удалите жабры, снова вымойте и нарежьте кусочками. Положите на дно котелка мелкую рыбу — карасей, затем карпов, щуку и наконец стерлядь или судака (можно приготовить уху только из карпов или карасей). Слои рыбы пересыпьте нарезанным луком и залейте водой. Когда закипит, посолите и поперчите. Варите на слабом огне 1 час. Не перемешивайте уху, только время от времени встряхивайте котелок. Перед тем как снять с огня, положите в него на несколько минут лавровый лист.

Вареные раки

Раки, зелень укропа и петрушки, щепотка тмина, соль.

Самые вкусные раки — в мае, июне и июле. Перед тем как варить, обдайте их кипятком, а затем вымойте щеткой в проточной воде. Осторожно оторвите верхний хвостовой плавник и вытяните внутренности. Выложите раков в котелок, залейте кипятком, добавьте зелень укропа и петрушки, тмин, посолите и варите. Снимите с огня спустя 10 минут после закипания. Едят раков горячими, хорошо посолив.

Раки в сметане

30 раков, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 л сметаны, зелень укропа, соль.

Раков обдайте кипятком, выпотрошите, вымойте щеткой в проточной воде и положите в котелок. Добавив ложку масла, тушите, пока не покраснеют (10 минут). Влейте сметану, посолите, всыпьте нарезанную зелень укропа и держите на огне накрытыми еще 15 минут. Подайте с соусом, образовавшимся во время тушения. Отдельно подайте гренки из булки.

Печеный картофель

Картофель чисто помойте. Когда земля под костром прогреется и накопится зола, отодвиньте горячие дрова, сделайте небольшое углубление, насыпьте в него горячую золу, положите картофель, засыпьте золой, а сверху — горячими головнями. Печется картофель 20—25 минут.

Рыба, печенная на палочках

Рыба, соль.

Очищенную и выпотрошенную рыбу вымойте, слегка посолите, порциями наденьте на палочку и пеките над раскаленными углями.

Лесной шашлык

1 кг мяса, 200 г копченого сала, 400 г картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, молотый перец, соль, вино.

Мясо приготовьте дома. Нарежьте его кубиками, слегка отбейте, посолите, поперчите, сбрызните уксусом и поставьте в холодильник. У костра мясо наденьте на шампуры вперемежку с кусочками сала, кружочками очищенного картофеля, кольцами лука. Жарьте шашлыки над углями без пламени, часто переворачивая. Сбрызните вином.

Дикая утка, запеченная в глине

Дикая утка, соль.

Неощипанную утку выпотрошите, хорошо вымойте и натрите внутри солью. Поверх перьев обмажьте толстым слоем глины и положите на камни, под которыми подожгите хворост. Через часполтора расколите глиняную форму. Перья отстанут от тушки вместе с глиной. Мясо запеченной в глине дикой утки сочное и нежное. На гарнир испеките на костре яблоки.

Грибы с яйцами

500 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 яйца, 100 г твердого сыра, соль.

Шляпки грибов вымойте, нарежьте соломкой. Жарьте в масле, все время помешивая, до готовности. Вбейте яйца, посолите, перемешайте. Когда масса загустеет, снимите с огня и посыпьте сыром.

Печеные сыроежки

Сыроежки, соль.

Шляпки сыроежек выложите на металлическую решетку. Каждую посолите и пеките до готовности.

Малиновый суп

800 г малины, 200 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки.

Если вы насобирали в лесу малину, попробуйте сварить из нее суп. 1 стакан лучших ягод поставьте в тень, а остальные залейте 2 л кипятка, несколько минут прокипятите, затем процедите. В сок всыпьте сахар, влейте растертую с мукой сметану и закипятите.

Суп охладите. Пейте из чашек, положив в каждую по нескольку свежих ягод малины. К супу подайте гренки из булки.

ПРИНИМАЕМ ГОСТЕЙ

Каждый прием гостей требует тщательной подготовки. Поэтому подумайте, в какой день его устроить, назначьте конкретное время. Гостей пригласите заранее — при встрече, по телефону или письмом. Неприлично делать это через других лиц. Не собирайте у себя большую компанию, которую потом негде будет разместить. Если кто-то из ваших знакомых, поблагодарив за внимание, сказал, что по каким-то причинам прийти не может, не требуйте исчерпывающих объяснений и не обижайтесь.

Итак, вы уже знаете окончательный состав гостей и можете задуматься над меню. Составьте список продуктов, которые нужно купить. При этом помните, что удачный прием зависит не от большого количества закусок и блюд, а от умелого их подбора, вкусного приготовления, эстетичного оформления стола, от приятной атмосферы за столом.

Не включайте в меню однотипные кушанья: если на закуску подаете рыбу, то горячие блюда планируйте из других продуктов. Не готовьте два блюда из птицы или два одинаковых соуса. Не советуем подавать и такие кушанья, в состав которых входят одинаковые компоненты.

Майонез, уксус, растительное масло, кофе, напитки купите заранее.

Приобретите бумажные салфетки и проверьте столовую посуду и белье.

За день-два до приема можно испечь сладкое печенье, запечь мясо.

Накануне купите хлеб для бутербродов, масло, фрукты.

Обязательно привлеките в помощь себе мужа и старших детей: поручите им сделать покупки в магазине, убрать и проветрить помещение, переставить мебель так, чтобы было просторнее. Для домашних цветов найдите такое место, чтобы они не мешали. Украшая квартиру срезанными цветами, соблюдайте чувство меры. Обязательно оставьте одну или две вазы для букетов, которые, возможно, принесут гости. Приготовьте для гостей чистые полотенца, мыло, щетки для одежды и обуви, освободите вешалку.

До прихода гостей сделайте салаты и бутерброды. Блюда, которые вы собираетесь подать горячими, доведите до такого состояния, чтобы как можно меньше заниматься ими перед подачей на стол. Уберите на кухне лишнюю посуду, чтобы не мешала. Украсьте закуски на блюдах и накройте стол. Хорошо иметь маленький вспомогательный столик. На нем ставят

запасные тарелки, напитки, хлебницу. За час до прихода гостей все приготовления должны быть закончены.

Теперь займитесь собой и своими домашними. Все одеваются празднично, нарядно. Хозяйка выбирает красивое, но не слишком дорогое платье, поверх которого, хлопоча на кухне, надевает чистый передник.

Хозяин встречает гостей на пороге дома, помогает им снять пальто и проводит в комнату (не следует позволять детям, опережая его, бежать к дверям). Людей, которые впервые встречаются, нужно представить друг другу. Хозяин представляет младшего по возрасту старшему, который в ответ называет свое имя и отчество или только имя либо фамилию. Не предлагайте прибывшим переобуваться в домашние туфли, если они сами не изъявят такого желания. Предусмотрительные гости зимой наверняка догадаются захватить с собой легкие туфли.

Если гость дарит вам цветы, коробку конфет, сувенир или бутылку вина, не отказывайтесь, а вежливо поблагодарите. Конфетами и вином позже угостите всех приглашенных.

Первого гостя через несколько минут после прихода пригласите перекусить, несмотря на то, что остальные еще не пришли. На вспомогательном столике, лучше всего журнальном, заранее приготовьте несложную закуску. Накройте столик двумя-тремя салфетками (можно бумажными). Налейте в стеклянный кувшин томатный сок, добавив в него водку (из расчета 1 рюмка водки на 1 л сока) и размешав с сырым желтком. Бросьте в кувшин кусочки льда. Поставьте сыр, нарезанный кубиками, к каждому приколите пластмассовой палочкой маринованный гриб, маслину, половинку ядра грецкого ореха. В корзиночку положите соленые пальчики с тмином, маком. Пригласите перекусить и других гостей, не дожидаясь, пока все соберутся.

Через полчаса после назначенного времени просите всех к столу. Ни в коем случае не дожидайтесь тех, кто опоздал. Ожидание портит настроение. Уберите приборы непришедших гостей, оставив для тех, которые предупредили, что опоздают.

Рассаживая гостей за столом, учитывайте общность их интересов, увлечений. Не стоит сажать рядом брата и сестру, мужа и жену. А вот жених и невеста, молодожены должны сидеть вместе. Почетные места за столом занимают люди старшего возраста. Хозяин садится на одном конце стола, хозяйка —- на другом, ближе к кухне. Так удобнее будет ухаживать за гостями.

Кушанья подавайте одно за другим, так как долгое сидение за столом утомляет. Каждое следующее блюдо подносите тогда, когда посуда из-под предыдущего уже убрана и перед каждым гостем стоит чистая тарелка. Прежде чем собрать посуду,

убедитесь, что все закончили есть.

Перед подачей десерта уберите со стола всю посуду, бутылки, хлеб, сметите крошки и только тогда расставьте десертные тарелки, стаканы или чашки, разложите ложечки. Сладкое печенье, напитки и фрукты должны оставаться на столе до конца обеда или ужина.

А теперь несколько советов гостям. Сидя за столом, старайтесь не мешать соседям, не жестикулируйте. Салфеткой не вытирайте, а лишь промокайте губы. Когда произносят тост, нужно прекратить еду и выслушать его до конца, не делая никаких замечаний. Тосты же — чем короче, тем лучше.

Мужчины садятся только тогда, когда сели женщины, молодежь — когда сели старшие. Сначала кушанье накладывают на свою тарелку лица старшего возраста. Этот порядок соблюдается с каждым вновь поданным блюдом.

Прежде чем положить еду себе на тарелку, гость должен обслужить соседку, сидящую рядом справа.

Ломтик хлеба берут из общей тарелки рукой. Его не откусывают, а отламывают по кусочку. Если же хлеб намазан маслом, его отрезают по кусочку на своей тарелке, придерживая рукой.

Если на блюде подали нарезанные колбасу, ветчину, не делайте из них бутербродов, а ешьте в том виде, в котором поданы, со своей тарелки. Сыр, нарезанный кусочками, берите вилкой, на своей тарелке отрезайте по кусочку.

Блины, лапшу, блинчики, вареники едят вилкой без ножа, рыбу — двумя вилками. Если нет второй вилки, следует помогать себе хлебом. Только сельдь, крученики из сельди, лососину можно есть при помощи ножа. Кости и плавники рыбы складывают на краю тарелки. Птицу едят вилкой при помощи ножа, начинку, если птица фаршированная,— тоже вилкой при помощи ножа.

Листочки петрушки, салата, служащие украшением блюда, есть не нужно, отодвиньте их на край тарелки.

Целый редис, поданный в салатнице как закуска, берут руками за листочки.

Вишни, черешни, сливы, абрикосы, предварительно вымытые, берут руками, косточки осторожно складывают на свою тарелку. Фрукты из компота едят чайной ложкой, при этом косточки нужно стараться незаметно изо рта переложить в чайную ложку, а затем — на свою тарелку. Яблоки, груши разрезают на части, вырезают сердцевину с семенами, едят кусочками. Персики очищают от кожицы ножом, разрезают на половинки, вынимают косточку, а затем разрезают на части.

Если хотите угостить кого-либо апельсином (плод должен быть вымыт горячей водой), надрежьте кожуру по вертикали, до конца не дорезая, а затем разделите на дольки.

Дыню, арбуз подают на стол нарезанными. При помощи вилки и ножа удалите семена, а затем нарежьте ломтики небольшими треугольниками.

Мелкие ягоды набирают из салатницы и кладут на свою тарелку специальной ложкой, посыпают сахаром и едят чайной ложкой. Если едите клубнику, насыпьте на свою тарелку сахар, возьмите ягоду за плодоножку, обмакните в сахар, съев ягоду, положите чашелистик на край своей тарелки.

В случае, когда возникла необходимость прервать еду (налить воду, взять хлеб), нож и вилку кладут на свою тарелку, располагая их так, как держали: нож ручкой вправо, вилку — влево. Закончив есть, нож и вилку положите на тарелку рядом ручками в правую сторону. Это будет означать, что прибор можно убрать.

Во время еды супа жидкость набирают от себя, ложку подносят ко рту широким краем. Не следует размешивать суп в тарелке, чтобы он остыл, лучше минуту подождать. Когда супа в тарелке осталось немного, можно слегка наклонить тарелку от себя, придерживая ее левой рукой за край. Клецки и фрикадельки разделяют на части ложкой. Доев суп, ложку оставляют в тарелке.

Подавая кому-либо ложку, вилку или нож, держите их за середину, при этом ручка должна быть направлена к тому, кому вы передаете прибор.

Во время еды не опирайтесь локтями о стол, не наклоняйтесь низко над тарелкой. Случается, что вы не знаете, как есть одно из блюд,— посмотрите, как это делают другие.

Если какого-то кушанья подано немного, берите его с таким расчетом, чтобы осталось и другим. При самообслуживании, когда блюдо переходит от одного к другому, неприлично ставить его перед собой. Не накладывайте себе кушанье в третий раз, даже если оно очень пришлось вам по вкусу.

Использовав салфетку, положите ее на край своей тарелки. Если подана полотняная салфетка, расстелите ее на коленях, а вставая из-за стола, сложите и положите слева от тарелки.

Кофе, чай помешивайте тихо, без звона, после чего положите ложечку на тарелку. Если напиток горячий, подождите, пока остынет, в блюдце наливать не следует.

Торты, пирожные с кремом ешьте ложечкой или десертной вилкой. Сухие пирожные, кусочки пирога без крема можно есть со своей тарелки руками.

Первой из-за стола встает хозяйка или кто-либо из старших.

Детей не стоит брать в гости, если предвидится, что вечер затянется. Если же вы пришли с детьми, то посадите их за отдельный стол. Ни в коем случае нельзя давать им алкогольные напитки. Не берите в гости малышей, если у хозяев нет детей.

Хозяева должны быть гостеприимны, но не навязчивы. Помните, что принуждать есть или пить не является признаком хорошего тона. Не удерживайте гостей, если время уже позднее. Обязательно поблагодарите их за внимание и приятное общество.

Еще одно «до свидания» — и затворилась дверь за последним гостем. Верим, что вы устали и хотите отдохнуть. Но все же нужно вымыть посуду, навести порядок в комнате и хорошо проветрить ее. Более основательной уборкой займетесь на следующий день.

СТОЛ, НАКРОЙСЯ

Речь пойдет, разумеется, не о волшебном столе из сказки, а о обыкновенном обеденном, который нужно уметь накрыть, особенно, если ждете гостей. Сервировка — своего рода искусство: столовое белье, посуда, цветы — все должно гармонично сочетаться и составлять единое декоративное целое. Постарайтесь приобрести красивую посуду, вазочку для цветов — все, что может пригодиться при сервировке стола и придать ей определенный стиль. Не думайте, что это обязательно должны быть дорогие, тонкой работы вещи — фарфор, хрусталь, серебро. Народная керамика, цветное стекло, умело подобранные и расставленные цветы с успехом могут использоваться при сервировке.

Эстетический вид стола в большой степени зависит от скатерти или салфеток, от посуды, в которой поданы блюда.

Украшенная вышивкой скатерть придает столу праздничный вид. Вышить ее под силу почти каждой хозяйке. Изготовьте также 12 салфеток (25х30 или 30х34 см). Выбирая цвет и узор, проследите, чтобы они гармонировали со скатертью.

Скатерть праздничного стола должна быть свежей, тщательно выстиранной, слегка подкрахмаленной (иначе она не будет хорошо лежать на столе), хорошо отглаженной. Хранить ее следует сложенной вчетверо. Размер скатерти должен быть таким, чтоб края ее свисали со стола на 30—40 см.

Не рекомендуем подавать кушанья на тарелках с разным рисунком. В доме нужно иметь пусть недорогие, со скромным рисунком, но одинаковые тарелки. Это относится также и к стеклянной посуде, вилкам, ножам, ложкам.

Вина и напитки лучше выглядят в хрустальных бокалах. Хрусталь можно заменить посудой из тонкого стекла. Подбирая ее комплекты для себя или кому-то в подарок, отдайте предпочтение рюмкам, бокалам из бесцветного прозрачного стекла, так как в цветных теряется цвет напитка.

Для коньяка и ликеров нужно иметь небольшие 25-граммовые рюмочки, для водки и наливок — 40—50-граммовые. Крепкие или десертные вина наливайте в низкие 75-граммовые, а сухие — в высокие 100—150-граммовые бокалы. Пунши, фруктовые соки лучше подавать в конусообразных стаканах. Для фруктовой, минеральной воды и пива приобретите высокие тонкие стаканы или фужеры.

Ножи, вилки, ложки как столовые, так и десертные, тоже лучше покупать в комплекте. Красиво выглядят комплекты

мельхиоровых или посеребренных приборов. Очень практичны в применении ложки, ножи и вилки из нержавеющей стали.

А теперь несколько конкретных советов по сервировке стола. Положите под скатерть мягкую ткань. Она приглушит стук посуды и защитит поверхность стола от разлитой жидкости.

К завтраку можно застелить цветную скатерть или разложить цветные салфетки. На каждую салфетку поставьте закусочную тарелку, справа положите нож, слева — вилку. Если подаете кушанье, которое можно есть без ножа, вилку кладите справа. Тарелку для хлеба застелите полотняной или бумажной салфеткой.

Блюдца с чашками или стаканами для чая поставьте справа. Ложку к чаю положите на блюдце с правой стороны.

К обеду стол накройте белой или нежного пастельного тона скатертью. Красиво выглядит также стол с набором вышитых салфеток. На основные мелкие тарелки поставьте тарелки для закусок (глубокую тарелку или чашку с супом приносят, когда гости уже сидят за столом). Справа от тарелки положите нож лезвием к ней и ложку, слева — вилку. Если в меню есть рыбное блюдо, слева от столовой вилки должна лежать вилка для рыбы.

Десертный прибор — нож, вилку и ложку — кладут перед основной тарелкой. При этом их нужно разместить так, чтобы нож и ложку было удобно брать правой рукой, а вилку — левой.

Бокалы и рюмки ставят перед тарелкой чуть справа, чтобы их удобно было брать правой рукой. Место стакана для минеральной воды — наискось от конца ножа. Рядом со стаканом должна стоять рюмка для водки, возле нее — бокал для вина, а затем — фужер для шампанского.

Расставив посуду, займитесь салфетками. Маленькие полотняные, сложенные треугольником, положите на закусочные тарелки углом к краю стола, большие полотняные, сложенные прямоугольником (их расстилают на коленях), — слева от вилок. Бумажные салфетки разместите в специальном стакане так, чтобы их можно было легко вынуть, или разложите вместо полотняных.

Не забудьте подать к соли, перцу, горчице специальные ложечки. Если ожидаете много гостей, то поставьте приправы на обоих концах стола.

Для ужина стол накрывают только белой скатертью, можно поверх нее постелить вышитый рушник. Посуду расставьте так же, как и для обеда.

Если собираетесь угощать гостей ликером, то маленькие рюмочки для него поставьте позже, вместе с черным кофе.

Непременным украшением праздничного стола являются цветы. Это могут быть гвоздики, розы в низкой хрустальной вазе

или ромашки в керамическом кувшине. Весной стол украсят несколько веток вербы с серебристыми сережками в небольшом глиняном горшочке. Красиво выглядят фиалки в низеньких вазах. Зимой вместо цветов можно использовать еловую ветку, шишки, несколько кистей красной калины или рябины. Поставьте их в низкие керамические вазочки. Поздней осенью на фоне белой скатерти эффектно смотрятся желто-багряные листья.

УМЕЙТЕ ПОДАТЬ

Вкусно приготовленные кушанья — гордость каждой хозяйки, но нужно уметь не только сварить или испечь их, но и подать.

Холодные закуски расставьте на столе до прихода гостей. Особое внимание обратите на их оформление.

Если не хватает места, ни в коем случае не выходите из положения за счет сервировки, не убирайте вазу с цветами. Лучше некоторые закуски подать позже.

В узком кругу хозяйка может подавать кушанья на стол, беря их со вспомогательного столика, стоящего рядом с ее стулом. Иногда гости (если их не больше 6 человек) обслуживают друг друга. Если же компания собралась большая, хозяйка должна всех обнести блюдом. Она подходит к каждому приглашенному с левой стороны, и тот набирает еду в свою тарелку.

В первую очередь подайте закуски из рыбы, бутерброды и салаты — сначала рыбные, затем мясные и наконец овощные. После салатов — закуски из мяса: ветчину, колбасу, холодец, паштет, холодную птицу.

Суп, если гостей немного, хозяйка может разливать из супницы, которую ставит около себя. Если гостей много, первое блюдо нужно разносить. Хозяйка подносит гостю супницу с левой стороны, и он наливает суп в свою тарелку. Суп и бульон можно подавать в предварительно нагретых чашках на тарелках, положив на них ложки ручкой вправо. Пирожки или гренки к первому блюду сложите на подогретое блюдо, застелив его бумажной салфеткой.

Супы можно заменить горячей отварной рыбой с гарниром.

После супа уберите посуду и подайте вторые, мясные блюда. Если у вас два вторых блюда, подайте их поочередно — сначала жареное или запеченное мясо — говядину, свинину или дичь, а затем птицу, голубцы и т. д.

Вторые блюда ставят на стол в круглых или овальных блюдах с ложкой и вилкой в каждом из них.

Черный кофе налейте в маленькие подогретые чашки и подайте на тарелочках с ложками. Если угощаете приглашенных чаем, поставьте возле себя на подносе самовар или чайник и чайник с заваркой. Налейте душистый напиток в тонкие стаканы или чашки. К чаю подайте варенье. Сама хозяйка накладывает его каждому гостю в розетку.

К кофе или чаю подайте торт, пирожные, конфеты в вазах и коробках. Рядом с тортом положите специальную лопатку.

Ни один праздничный стол не обходится без вина. Нужно

знать, какие напитки подают к различным кушаньям. Так, к острым холодным закускам подайте портвейн, мадеру, из крепких напитков — водку. Салаты и рыбу хорошо запивать белым сухим вином. К супу вино не подают. К горячим блюдам из темного мяса (говядина, свинина, дичь, а также утки и гуси) лучше подходят красные, к курятине и индейке — белые натуральные вина. К черному кофе предложите гостям ликер или коньяк. Сладкие кушанья не обязательно сопровождать вином. Если же это входит в ваши планы, отдайте предпочтение мускату, токаю, а еще лучше сладкому либо полусладкому шампанскому. Шампанское (сухое или полусухое) можно подать и к другим блюдам, например к закускам, мясу.

Важное значение для восприятия полного букета вин имеет их температура. Водку, белые сухие вина следует охладить до 8—10°. Красные столовые вина можно подогреть до 20°. Крепленые вина, ликеры, коньяки должны иметь комнатную температуру (16—18°). При охлаждении они теряют аромат. Шампанское подают при температуре 6—7°. Поэтому держать его в холодильнике не следует. Охлаждают шампанское, как и другие игристые вина, в специальном ведерке с водой и льдом. Минеральную и газированную воду, фруктовые соки, коктейли, мятный ликер подают охлажденными, со льдом. Кусочки льда бросьте в стаканы с напитками или подайте отдельно в ведерке.

Откупоривайте бутылки за столом. Делайте это осторожно, чтобы не облить гостей. Бутылку держите горлышком в направлении к столу. Открыв бутылку с вином, хозяин первые несколько капель наливает себе, затем наполняет бокалы всех присутствующих, начиная с женщин и старших по возрасту гостей. Наливать следует на 2/3 бокала с правой стороны от гостя. Красные вина ни в коем случае не наливайте в цветные рюмки.

Случается, что вино пролилось на скатерть. Посыпьте это место солью, чтобы пятно потом легко было отстирать. Шампанское наливайте медленно и осторожно, сначала до половины бокала, а затем на ¾ высоты. Если будете наливать быстро, вино может перелиться через край.

Если бутылка с коньяком, ликером, водкой была начата, перед подачей на стол перелейте содержимое в графин.

Пиво наливают в стаканы или бокалы, чисто вымытые водой с содой и насухо вытертые. Имейте в виду, что мельчайшая капля жира на посуде способствует оседанию пены. Бутылки с пивом также открывайте за столом. Наливайте пиво с правой стороны, с некоторой высоты, чтобы образовалась пена. Наливая пиво или вино, держите в левой руке бумажную салфетку и время от

времени обсушивайте ею горлышко бутылки.

Алкогольные напитки подавайте в ограниченном количестве. Ведь не количество бутылок на столе, а интересная беседа, остроумные шутки, веселые развлечения зададут тон праздничному обеду или ужину.